IT

FORNO STATICO

Libretto istruzioni per: Installazione - Manutenzione - Uso

GB

STATIC OVEN

Operating istructions for: Installation - Maintenance - Use

FR

FOUR STATIQUE

Livret d'instructions pour: Installation - Entretien - Emploi

DE

STATISCHER OFEN

Betriebsanleitung zur: Aufstellung - Wartung - Benutzung

ES

HORNO ESTÁTICO

Folleto de instrucciones para: Instalación - Manutención - Uso

PT

FORNO ESTÁTICO

Manual de instruções para: Instalação - Manutenção - Uso

IT

Questa apparecchiatura, prima di lasciare la fabbrica, è stata collaudata e messa a punto da personale esperto e specializzato, in modo da dare i migliori risultati di funzionamento. Ogni riparazione o messa a punto che si rendesse in seguito necessaria deve essere fatta con la massima cura ed attenzione. Per questo motivo raccomandiamo di rivolgerVi sempre al Concessionario che ha effettuato la vendita o al nostro Centro di Assistenza più vicino, specificando il tipo di inconveniente ed il modello di apparecchiatura in Vostro possesso. Ricordate inoltre che i ricambi originali si trovano solo presso i nostri Centri di Assistenza Tecnica.
Non lasciare incustoditi i residui dell'imballo, sia per la sicurezza dei bambini che per la salvaguardia dell'ambiente destinandoli ad un centro di raccolta differenziato.

Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

GB

Before leaving the factory this appliance was checked and prepared by expert and specialized personnel in order to give the best functioning results.
Any repairs or adjustment which might be necessary is to be carried out with the utmost care and attention. For this reason we reccomend you always contact the dealer where the appliance was sold ort our nearest Customer Service Centre, specifying the type of problem and the model of your appliance.
Do not forget that the original spare parts are only to be found at our Customer Service Centres.
Do not leave the packing unguarded for, both children safety and environment.

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

FR

Cet appareillage, avant de laisser l'usine, a été vérifié et mis au point par du personnel expert et spécialisé, de façon à donner les meilleurs résultats de fonctionnement. Toute réparation ou mise au point qui sera nécessaire par la suite devra être faite avec un maximum de soin et d'attention. Pour cette raison, nous recommandons de toujours vous adresser au Concessionnaire qui a effectué la vente ou à notre Centre Assistance Technique le plus proche, en précisant le type de défaut et le modèle de l'appareil que vous possédez.
En outre, nous vous rappelons que les pièces de rechanges originales ne se trouvent que dans nos Centre d'Assistance Technique.
Ne pas laisser les matériaux d'emballage sans surveillance pour la sécurité des enfants et la protection de l'environnement et les remettre à un centre de tri sélectif des déchets.

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

DE

Dieses Gerät wurde vor Verlassen des Werkes von Fach- und Spezialpersonal geprüft und derart eingestellt, daß die besten Betriebsergebnisse erreicht werden. Jede Reparatur oder Einstellung, die später erforderlich werden sollte, ist sorgfältig und präzis durchzuführen. Aus diesem Grunde empfehlen wir Ihnen, sich immer an den Händler, bei welchem Sie das Gerät kauften, oder an unser nächstes Kundendienstzentrum zu wenden. Hierbei ist die Störungsart und das Modell, das Sie besitzen, anzugeben. Wir weisen außerdem daraufhin, daß die Originalteile nur in unseren Kundendienstzentren anzufinden sind.
Lassen Sie den Vespackungsüll nicht unbeaufsichtigt, sei es wegen der Sicherheit der Kinder oder der Umwelt zuliebe. Bringen Sie den Restmüll an eine geeignete Sammelstelle.

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

ES

Antes de dejar la fábrica, este aparato ha sido probado y puesto a punto por personal experto y especializado a fin de obtener los mejores resultados de funcionamiento. Toda reparación o puesta a punto que a continuación fuera necesaria tendrá que ser realizada con el mayor cuidado y atención. Por este motivo recomendamos dirigirse siempre al Concesionario que ha efectuado la venta o a nuestro Centro de Asistencia más cercano, especificando el tipo de inconveniente y el modelo del aparato que se posee.
Hay que recordar, además, que los recambios originales se encuentran sólo en nuestros Centros de Asistencia Técnica.
No desinteresarse de los residuos del embalaje, tanto por la seguridad de los niños como por la tutela del medioambiente enviándolos a un centro de recogida diferenciada.

El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

PT

Esta aparelhagem, antes de sair da fábrica, foi submetida a provas e regulações por pessoal especializado, de modo a fornecer as melhores resultados de funcionamento. Qualquer reparação ou regulação que se torne necessária deve ser feita com o máximo cuidado e atenção. Por este motivo recomendamos contactar sempre o Concessionário que efectuou a venda ou o nosso Centro de Assistência mais próximo, especificando o tipo de inconveniente e o modelo de aparelhagem em Vosso possesso.
Não esquecer que as peças sobresselentes originais encontram-se somente nos nossos Centros de Assistência Técnica.
Não deixar os resíduos da embalagem não vigiados , querpara a segurança das crianças quer para a salvaguarda do ambiente, destinando-os a um centro de recolha diferenciada.

O símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

INDICE - CONTENTS - MATIERES - INHALTSVERZEICHNIS - CONTENIDO - INDICE

IT

Avvertenze generali	pag.	5
Note d'installazione		6-7
Istruzioni per l'uso		8-13
Istruzioni per la cottura		14
Pulizia e manutenzione		16-17
Incasso e caratteristiche tecniche		85-87

GB

General warnings	pag.	18
Notes for the installation		19-20
Instructions for use		21-26
Instructions for cooking		27
Cleaning and maintenance		29-30
Furniture and technical data		85-87

FR

Indication générales	pag.	31
Instructions pour l'installation		32-33
Instructions de service		34-39
Instructions pour la cuisson		40
Nettoyage et entretien		42-43
Encastrement et charactéristiques techniques		85-87

DE

Allgemeine Hinweise	pag.	44
Hinweise zur Aufstellung		45-46
Bedienungs-Anweisungen		47-52
Anweisungen zum Backen und Braten		53-54
Reinigung und Wartung		56-57
Möbel und technischen daten		85-87

ES

Advertencias generales	pag.	58
Instrucciones para la instalación		59-60
Instrucciones para el uso		61-66
Instrucciones para la cocción		67
Limpieza y manutención		69-70
Mueble y caracteristicas técnicas		85-87

PT

Advertências gerais	pág	71
Instruções para a instalação		72-73
Instruções para o uso		74-79
Instruções para a cozedura		80
Limpeza e manutenção		82-84
Moveis e caracteristicas técnicas		85-87

AVVERTENZE GENERALI

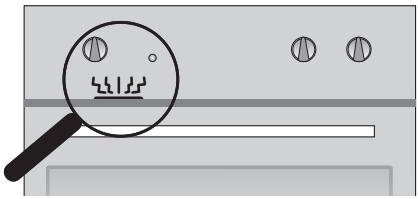
IT

Gentile Cliente,
La ringraziamo per la preferenza accordata al nostro prodotto. L'uso di questa apparecchiatura è facile; prima di installarla ed utilizzarla è però necessario leggere attentamente questo libretto. In esso potrà trovare le corrette indicazioni per l'ottimale installazione, utilizzazione e manutenzione del prodotto.

- E' molto importante che questo libretto istruzioni sia conservato assieme all'apparecchiatura in caso di trasferimento ad altra persona.
- **Questo apparecchio è stato concepito per l'utilizzo non professionale da parte di privati all'interno di abitazioni. Deve essere utilizzato da persone adulte consapevoli, si raccomanda quindi di non far avvicinare bambini con l'intento di giocarvi. Durante l'utilizzo l'apparecchiatura può essere sottoposta ad un sensibile riscaldamento delle parti frontali accessibili.**
- **Sorvegliare bambini e persone non autosufficienti per tutto il tempo di utilizzo in modo che non tocchino superfici calde e non stiano nei pressi dell'apparecchio funzionante.**
- **Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno**
- L'installazione del prodotto deve essere eseguita da installatori competenti e qualificati a conoscenza delle norme di installazione in vigore.
- Prima della manutenzione o pulizia disinserire elettricamente l'apparecchio e attendere il raffreddamento.
- Il cavo di alimentazione dell'apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. Per la sostituzione rivolgersi esclusivamente a personale qualificato.
- Quando il grill è in funzione, le parti accessibili possono diventare molto calde. É opportuno tenere i bambini a distanza.
- **Su richiesta, è disponibile un dispositivo per abbassare ulteriormente la temperatura della porta. Tale dispositivo è consigliato in caso di presenza di bambini, ed è da richiedere (se non presente nelle condizioni di consegna) ai Centri di Assistenza Tecnica (cod. KIT3VETRI.A000 specificando l'esatto modello del prodotto).**
- Per eventuali interventi di riparazione rivolgersi sempre ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato ed esigere ricambi originali. Le riparazioni effettuate da personale non competente possono arrecare danni.

IMPORTANTE !

Zona calda (evacuazione del vapore) - Prestare attenzione !!



NOTE D'INSTALLAZIONE

IT

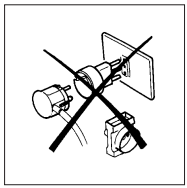
COLLEGAMENTO ELETTRICO

Le apparecchiature sono dotate di cavo di alimentazione tripolare e sono predisposte per il funzionamento con corrente alternata, alla tensione indicata sulla targhetta "dati caratteristici del prodotto" riportata a fine libretto e sul prodotto. Il conduttore di terra del cavo è contraddistinto dai colori giallo/verde.

ALLACCIAMENTO DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE ALLA RETE

Innestare al cavo di alimentazione del forno una spina adatta al carico indicato sulla targhetta "dati caratteristici del prodotto". Nel caso di collegamento diretto alla rete (cavo senza spina) è necessario inserire a monte dell'apparecchio un interruttore omnipolare di portata adeguata, con apertura minima dei contatti di mm. 3 (il filo di collegamento a terra non deve essere interrotto dall'interruttore).
Prima di procedere all'allacciamento alla rete elettrica accertarsi che:

- il contatore elettrico, la valvola di protezione, la linea di alimentazione e la presa di corrente siano adeguati a sopportare il carico massimo richiesto (vedi targhetta dati caratteristici).
- l'impianto di alimentazione sia munito di regolare collegamento a terra, conforme alla normativa vigente.
- la presa o l'interruttore omnipolare siano facilmente raggiungibili dopo l'installazione del forno stesso.
- effettuato il collegamento alla rete elettrica verificare che il cavo di alimentazione non venga a contatto con parti soggette a riscaldamento.
- non utilizzare riduzioni, derivatori, adattatori, in quanto si potrebbero verificare riscaldamenti o bruciature.

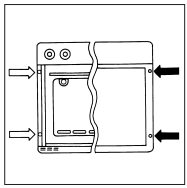


Il costruttore non risponde dei danni diretti o indiretti che sono causati da una installazione o da un collegamento errato. E' quindi necessario che tutte le operazioni relative all'installazione ed all'allacciamento elettrico vengano eseguite da personale qualificato che agisca in base alle norme locali e generali in vigore.

INSERIMENTO ED ASSEMBLAGGIO

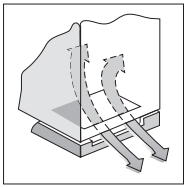
Introdurre il forno nell'apertura del mobile appoggiandolo sulla base e spingendolo fino alla battuta dei montanti laterali contro le spalle del mobile. Per le dimensioni del forno e del vano vedi incasso e caratteristiche tecniche.

- **Aprire la porta, dove necessario, e fissare il forno con quattro viti a legno che devono essere avvitate attraverso i fori dei montanti laterali del forno.**



NOTE D'INSTALLAZIONE

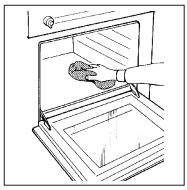
IT



- **Lo zoccolo ed il piano base dove viene installato il forno devono essere fresati come in figura per permettere una sicura presa d'aria ed una libera circolazione di questa intorno al forno, permettendone un buon funzionamento ed evitando danno ai mobili.**
  Attenzione che i forni siano fissati in modo assolutamente stabile, come indicato sopra e che le parti elettriche risultino isolate in modo tale da non entrare in contatto con le parti metalliche. Inoltre, il collante che unisce il laminato al mobile deve resistere a temperature non inferiori a 90°C per evitare deformazioni e scollature del rivestimento.

Nei casi in cui si effettui anche l'inserimento di un piano dotato di piastra elettrica, l'allacciamento elettrico del piano e quello del forno devono essere realizzati separatamente, sia per ragioni elettriche che per facilitare l'estraibilità frontale del forno.

Ad allacciamento elettrico avvenuto, ridare tensione solo dopo l'introduzione del forno nel mobile.



Prima di cominciare ad utilizzare il forno, Vi consigliamo di :

- togliere la speciale pellicola protettiva che riveste il cristallo porta forno (quando è prevista)
- riscaldare il forno a vuoto alla massima temperatura per circa 45 minuti (eliminazione di odori sgradevoli e fumo causati da residui di lavorazione e dall'isolamento termico)
- pulire accuratamente l'interno del forno con acqua saponata e risciacquarlo bene.

IMPORTANTE: durante l'utilizzo l'apparecchiatura è sottoposta ad un sensibile riscaldamento della parte frontale. Si raccomanda quindi di tenere lontani i bambini dal forno acceso.

Questa apparecchiatura é conforme alle Direttive CEE:

- 73/23 + 93/68 (apparecchi in bassa tensione)
- 89/336 (compatibilità elettromagnetica)
- 89/109 (parti destinate al contatto con le vivande)
- 2002/96 (RAEE)

Le manopole di comando commutatore A e del termostato B consentono di selezionare le diverse funzioni del forno e di scegliere le diverse temperature di cottura più idonee ai cibi da cuocere. Durante il funzionamento del forno la lampada rimarrà sempre accesa

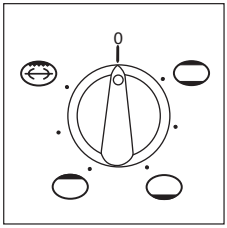
Inseriti gli elementi riscaldanti superiore ed inferiore, temperatura regolabile da 50°C a MAX dal termostato.

Inserito il solo elemento riscaldante inferiore; posizione del termostato a scelta tra 50°C e MAX.

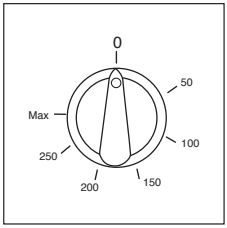
Inserito il solo elemento riscaldante superiore; posizione del termostato a scelta tra 50°C e MAX.

Inserito l'elemento grill ed il motorino girarrosto. **Portare il termostato in corrispondenza della posizione 200°C.** In questo tipo di utilizzo nei momenti in cui il termostato dovesse disinserire la resistenza (per il raggiungimento della temperatura impostata) anche il motorino girarrosto smetterà di ruotare, riprendendo con l'inserimento della resistenza.

Tutte le cotture devono essere effettuate con la porta del forno chiusa



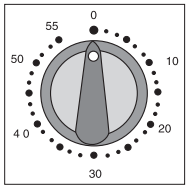
A



B

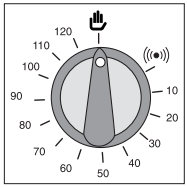
FUNZIONAMENTO DEI POSSIBILI COMPONENTI

CONTAMINUTI



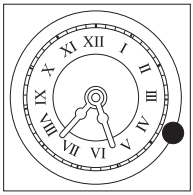
Per utilizzare il contaminuti occorre caricare la suoneria ruotando la manopola di un giro completo in senso orario; quindi, tornando indietro, fino al tempo desiderato (max 60 minuti).
Trascorso il tempo prestabilito entra in funzione l'avvisatore acustico. Il contaminuti, all'atto del segnale acustico, non interrompe il funzionamento del forno.

TEMPORIZZATORE DI FINE COTTURA



Il temporizzatore di fine cottura, regolabile da 0 a 120 minuti, predispone la programmazione di fine cottura e lo spegnimento del forno. Per utilizzarlo occorre ruotare inizialmente in senso orario la manopola di uno scatto alla posizione ((•)) quindi, proseguendo, caricare la suoneria ruotando ulteriormente la manopola di un giro quasi completo; infine, tornando indietro, impostare il tempo desiderato. Trascorso il tempo programmato entra in funzione l'avvisatore acustico e contemporaneamente si ha lo spegnimento automatico del forno. Per utilizzare il forno a funzionamento manuale, escludendo pertanto il temporizzatore, riportare la manopola alla sua posizione originaria ruotandola in senso antiorario di uno scatto fino a far coincidere il simbolo ✋ del cruscotto con il riferimento della manopola.

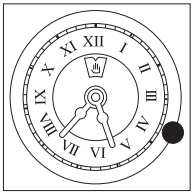
OROLOGIO



Per programmare l'orologio premere e ruotare in senso antiorario la manopola sino a far coincidere l'ora del giorno. (In caso di manovra errata - rotazione a destra - un meccanismo di sicurezza protegge i componenti dell'orologio).

OROLOGIO FINE COTTURA

Per programmare l'orologio premere e ruotare in senso antiorario la manopola sino a far coincidere l'ora del giorno. (In caso di manovra errata - rotazione a destra - un meccanismo di sicurezza protegge i componenti dell'orologio).

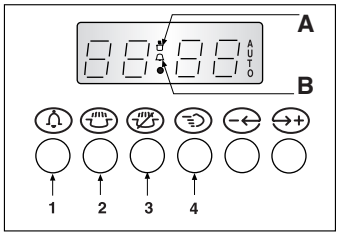


Per programmare il tempo di cottura (regolabile da 0 a 180 min.), girare la manopola in senso antiorario, senza premere, sino a far coincidere la finestrella del disco o la lancetta con il tempo di cottura desiderato. Al termine del tempo prefissato, si disinserisce il forno e si attiva la suoneria continua. Per fermare la suoneria ruotare in senso antiorario la manopola senza premere, sino a portare la finestrella o la lancetta in corrispondenza del simbolo .

Per utilizzare il forno in funzionamento manuale ruotare la manopola in senso antiorario, senza premere, sino a far coincidere la finestrella del disco o la lancetta con il simbolo .

ISTRUZIONI PER PROGRAMMATORE ELETTRONICO

Impostazione ora corrente



A collegamento elettrico avvenuto il display pulsa indicando 0.00. Premere contemporaneamente i tasti (1) e (2) e impostare l'ora corrente agendo sui tasti (-) e (+) entro 4 secondi; il forno rimarrà in funzionamento manuale e potrà quindi essere utilizzato senza alcuna programmazione.

Note generali

- tra le 22.00 e le ore 6.00 l'intensità del display si attenua automaticamente
- se non disattivato (come da successive istruzioni) il segnalatore acustico si interrompe dopo 2 minuti
- qualsiasi programmazione sottodescritta si attiva dopo circa 4 secondi dall'impostazione
- il tempo massimo di programmazione è di 23 ore e 59 minuti
- in caso di interruzione di tensione si cancellano tutte le impostazioni programmate; al ritorno della tensione il display pulsa indicando 0.00. Per ripristinare il funzionamento dell'apparecchio impostare nuovamente l'ora corrente e l'eventuale programma.

Contaminuti acustico

Per l'utilizzo come semplice segnalatore acustico, premere il tasto (1) e programmare il tempo desiderato agendo sui tasti (-) e (+) entro 4 secondi; ricomparirà l'ora corrente e rimarrà attivato il simbolo (B). Per disattivare il segnalatore acustico premere uno qualsiasi dei tasti da (1) a (4); si disattiva il simbolo (B).

Impostazione di fine cottura

Per iniziare immediatamente la cottura ed impostarne automaticamente la durata, agire nel seguente modo:

- selezionare la funzione e la temperatura desiderata tramite il selettore di funzioni e il termostato
- premere il tasto (2) ed impostare la durata di cottura agendo sui tasti (-) e (+) entro 4 secondi. Ricomparirà l'ora corrente e rimarranno attive le spie (A) e (AUTO). Il rimanente tempo di cottura può essere controllato premendo il tasto (2), oppure modificato ripetendo la medesima procedura.

Per l'eventuale cancellazione della programmazione impostata riportare a 0.00 la durata della cottura e, dopo la ricomparsa dell'ora corrente, premere il tasto (4) per ripristinare la funzione manuale. A cottura terminata interviene il segnalatore acustico ed il forno si spegne automaticamente. Per disattivare il segnalatore premere uno qualsiasi dei tasti da (1) a (4). Per riportare il programmatore nella funzione manuale premere il tasto (4).

Impostazione di inizio e fine cottura

Per programmare sia l'inizio che la durata della cottura agire nel seguente modo:
- selezionare la funzione e la temperatura desiderata tramite il selettore di funzioni ed il termostato
- premere il tasto (2) ed impostare la durata di cottura desiderata agendo sui tasti (-) e (+) entro 4 secondi
- premere il tasto (3) ed impostare nel medesimo modo l'ora in cui si vuole far terminare la cottura.

Ricomparirà l'ora corrente e rimarrà attiva la spia (AUTO) e, con l'inizio della cottura, anche la spia (A). Per l'eventuale cancellazione della programmazione impostata riportare a 0.00 la durata della cottura e, dopo la ricomparsa dell'ora corrente, premere il tasto (4) per ripristinare la funzione manuale.
A cottura terminata interviene il segnalatore acustico ed il forno si spegne automaticamente. Per disattivare il segnalatore premere uno qualsiasi dei tasti da (1) a (4). Per riportare il programmatore nella funzione manuale premere il tasto (4).

BLOCCO DI SICUREZZA PER BAMBINI

Il programmatore è dotato di un blocco di sicurezza che impedisce la programmazione della cottura e quindi il funzionamento del forno.

Attivazione del blocco:
- premere contemporaneamente i tasti (1) (2) per circa 8 secondi
- il display visualizza "ON"; rilasciare i tasti
- premere il tasto (+); il display visualizza "OF" ed il simbolo "..chiave..."

A questo punto il blocco di sicurezza è attivato e dopo circa 5 secondi il display visualizza l'ora corrente ed il simbolo "..chiave..."

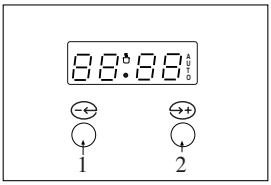
Disattivazione del blocco:
- premere contemporaneamente i tasti (1) (2) per circa 8 secondi
- il display visualizza "OF"; rilasciare i tasti
- premere il tasto (+); il display visualizza "ON"

A questo punto il blocco di sicurezza è disattivato e dopo circa 5 secondi il display visualizza l'ora corrente

FINECOTTURA ELETTRONICO

Impostazione ora corrente

A collegamento elettronico avvenuto il display pulsa indicando 0.00. Premere contemporaneamente entrambi i tasti e impostare l'ora corrente agendo sui tasti (1) e (2) entro 4 secondi; il forno rimarrà in funzionamento manuale e potrà quindi essere utilizzato senza alcuna programmazione.



Note generali

- Se non disattivato (come da successive istruzioni) il segnalatore acustico si interrompe dopo 2 minuti.
- Qualsiasi programmazione sottodescritta si attiva dopo circa 4 secondi dall'impostazione.
- Il tempo massimo di programmazione è di 23 ore e 59 minuti.
- In caso di interruzione di tensione si cancellano tutte le impostazioni programmate; al ritorno della tensione il display pulsa indicando 0.00. Per ripristinare il funzionamento dell'apparecchio impostare nuovamente l'ora corrente e l'eventuale programma.

Impostazione di fine cottura

Per iniziare immediatamente la cottura ed impostare automaticamente la durata agire nel seguente modo:

- Selezionare la funzione e la temperatura desiderata tramite il selettore di funzioni e il termostato.
- Impostare la durata della cottura agendo sui tasti (1) e (2).
- Il display mostrerà il periodo di cottura impostato e il simbolo (A).

Per l'eventuale cancellazione della programmazione impostata riportare a 0.00 la durata della cottura e, dopo la ricomparsa dell'ora corrente, premere uno qualsiasi dei tasti per ripristinare la funzione manuale (spegnimento del simbolo (A)).
A cottura terminata interviene il segnalatore acustico e il forno si spegne automaticamente (ricompare l'ora corrente ed il simbolo (A) lampeggia). Per disattivare il segnalatore e riportare il forno in manuale premere uno qualsiasi dei tasti (scompare il simbolo (A)).

BLOCCO DI SICUREZZA PER BAMBINI

Il programmatore è dotato di un blocco di sicurezza che impedisce la programmazione della cottura e quindi il funzionamento del forno.

Attivazione del blocco:

- premere contemporaneamente i tasti (1) (2) per circa 8 secondi
- il display visualizza "ON"; rilasciare i tasti
- premere il tasto (+); il display visualizza "OF" ed il simbolo "..chiave..."

A questo punto il blocco di sicurezza è attivato e dopo circa 5 secondi il display visualizza l'ora corrente ed il simbolo "..chiave..."

Disattivazione del blocco:

- premere contemporaneamente i tasti (1) (2) per circa 8 secondi
- il display visualizza "OF"; rilasciare i tasti
- premere il tasto (+); il display visualizza "ON"

A questo punto il blocco di sicurezza è disattivato e dopo circa 5 secondi il display visualizza l'ora corrente

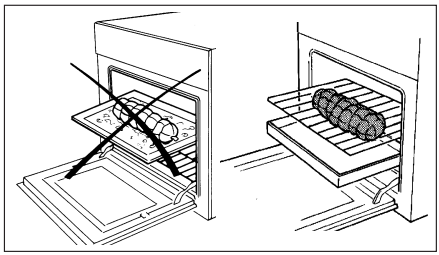
SPIA TERMOSTATO (°C)
Si accende ogniqualvolta il termostato interviene a stabilizzare la temperatura di cottura all'interno del forno e si spegne quando il forno raggiunge la temperatura prestabilita.

TERMOSTATO DI SICUREZZA
Interrompe l'alimentazione elettrica per evitare eccessivi surriscaldamenti dovuti ad uso scorretto dell'apparecchiatura oppure ad un eventuale difetto dei componenti. Se l'intervento di tale dispositivo è causato da un uso scorretto, è sufficiente attendere il raffreddamento del forno per poterlo riutilizzare. Se invece l'intervento è causato da un difetto dei componenti, è necessario chiamare il Servizio Assistenza Tecnica.

ISTRUZIONI PER LA COTTURA

IT

COTTURE AL FORNO



Per cuocere a puntino è necessario preriscaldare il forno alla temperatura di cottura prefissata. Solo se si tratta di carni molto grasse si può cuocere a forno freddo. Non utilizzare mai recipienti con il bordo basso o la bacinella come teglia per arrosti per sporcare il meno possibile le pareti del forno, evitando che il grasso schizzi, la salsa bruci rapidamente e si abbia produzione di fumo. Utilizzare invece recipienti con il bordo alto, preferibilmente di terracotta, posti sulla griglia a circa metà dell'altezza del forno. Vi indichiamo nell'apposita tabella qualche esempio della regolazione del termostato e del tempo di cottura. I tempi di cottura possono variare secondo la natura delle vivande, la loro omogeneità ed il loro volume. Siamo certi che dopo poche prove l'esperienza suggerirà eventuali variazioni ai valori riportati nella tabella tempi di cottura.

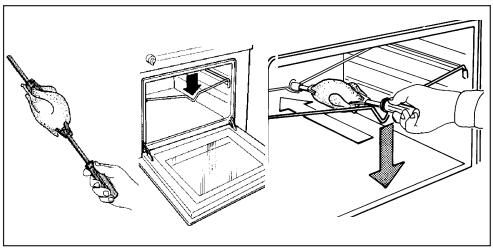
Qualche consiglio pratico per risparmiare energia

Il forno può essere spento qualche minuto prima della fine della cottura; la temperatura residua sarà sufficiente per terminare la cottura. Aprire il meno possibile la porta forno; per controllare il grado di cottura, guardare attraverso il cristallo (la lampada del forno è sempre accesa).

COTTURE AL GRILL

Per cuocere al grill o alla griglia occorre preriscaldare il forno per 5 minuti circa. Nella cottura al grill il calore proviene dall'alto e si basa sull'irraggiamento a raggi infrarossi ed è adatta per carni di piccolo spessore e toast. Le carni ed il pesce da cucinare al grill vanno leggermente unti con olio e collocati sempre sulla griglia. Questa va sistemata nelle guide più vicine o più lontane dall'elemento grill, in proporzione allo spessore della carne stessa; la tabella riportata più avanti fornisce qualche esempio di tempi di cottura e di posizioni dei cibi. I tempi di cottura possono variare secondo la natura delle vivande, la loro omogeneità ed il loro volume.

USO DEL GIRARROSTO



Infilare i cibi da arrostire sullo spiedo avendo cura di stringerli fra le due forcelle, bilanciarli bene al fine di evitare inutili sforzi al motorino girarrosto. Inserire l'asta del girarrosto nel foro dell'albero motore sulla parete del forno, assicurandovi del buon inserimento dell'estremità posteriore. Appoggiare il tutto sulla griglia di supporto tramite il collarino dell'asta spiedo che si trova vicino all'impugnatura. Mettere la bacinella raccogli gocce sulla guida più bassa, togliere l'impugnatura dell'asta spiedo durante la cottura. L'impugnatura serve soltanto a facilitare l'estrazione dei cibi a fine cottura.

Tabella dei tempi di cottura

Natura dei cibi	N° guida (4 3 2 1)	Temperatura forno °C	Tempo minuti
VIVANDE			
Arrosto a lunga cottura	2	220-250	sec. quant.
Arrosto a breve cottura	2	225-250	50-60
Volatili (faraona, anatra ecc.)	1	210-250	150-180
Pollame	2	225-250	50-60
Selvaggina	1	200-225	sec. quant.
Pesce	1	180-200	20-25
PASTICCERIA			
Torta di Natale	Sul fondo	160-200	60-70
Plum-cake	“	170-180	90-100
Torta all’arancio	“	170-180	80-100
Biscotti di Savoia	2	200	40-45
Brioche	2	215-230	35-40
Pasta sfoglia	2	215	30-40
Pan di Spagna	2	200-215	30-35
Meringhe	1	140	60-80
Pasta per bigné	2	215-230	30
Torte alla frutta (pasta rotta)	2	250	30-35
Torte alla frutta (pasta lievitata)	2	230	20-30

Tabella tempi di cottura al grill

Natura dei cibi	Quantità Kg	N° guida (4 3 2 1)	Temper. °C	Tempi di preriscaldamento in min.	Tempo in min.
Cotolette di vitello	1	3	200	5	8-10
Cotolette d’agnello	“	“	“	“	12-15
Fegato	“	“	“	“	10-12
Involtini di carne tritata	“	“	“	“	12-15
Cuore di vitello	“	“	“	“	12-15
Arrosto dentro la rete	“	“	“	“	20-25
Mezzo pollo	-	“	“	“	20-25
Filetto di pesce	-	“	“	“	12-15
Pomodori farciti	-	“	“	“	10-12

PULIZIA E MANUTENZIONE

IT

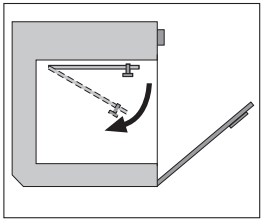
Attenzione: prima di ogni operazione disinserire elettricamente il forno.

Pulizia generale

Per mantenere a lungo le caratteristiche di lucentezza delle parti smaltate è necessario pulire il forno dopo ogni cottura. Lasciate raffreddare il forno e potrete senza difficoltà asportare i depositi di grassi con una spugna o con un panno umido con acqua tiepida saponata, ed eventualmente con un prodotto che si trova in commercio. Non usate panni o spugne abrasive che potrebbero danneggiare irreparabilmente lo smalto. Dei forni bianchi vanno pulite ogni volta anche quelle parti del cruscotto, maniglia e manopola, ad evitare che nel tempo la fuoriuscita dei vapori grassi ne determini l'ingiallimento. Dopo l'uso risciacquare bene con acqua le parti in acciaio inox ed asciugarle poi con un panno morbido o con una pelle di daino. Per macchie persistenti usare i normali detersivi non abrasivi o quei prodotti specifici per acciaio inox o un po' di aceto caldo. Pulire il cristallo della porta forno solo con acqua calda evitando l'uso di panni ruvidi.

"Evitare la pulizia con getto di vapore"

Forni provvisti di grill basculante per la pulizia



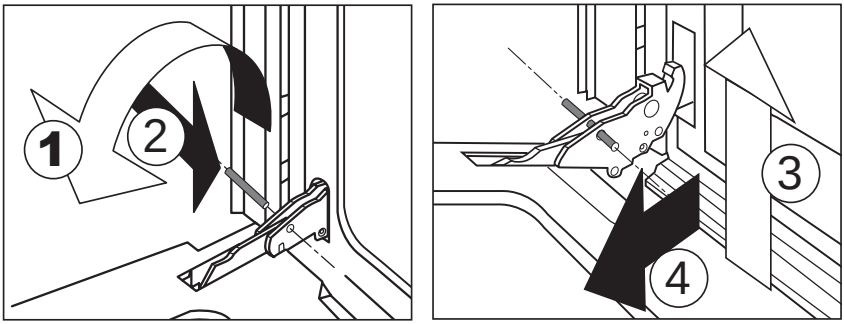
1 Attenzione: assicurarsi che tutti i comandi siano in posizione spenta ed attendere il raffreddamento della resistenza grill
2 Reggere la parte anteriore della resistenza grill mentre svitate la ghiera zigrinata della vite di fissaggio
3 Abbassare dolcemente la parte anteriore della resistenza grill fino alla posizione di arresto.
4 Durante le operazioni di pulizia evitare di applicare eccessivi sforzi alla resistenza grill.
5 Al termine delle operazioni di pulizia rimuovere bene i residui di detersivi e acqua dalla resistenza grill.
6 Risollevare la parte anteriore della resistenza grill e avvitare la ghiera zigrinata della vite di fissaggio.

Non utilizzare il forno con resistenza grill abbassata

PULIZIA E MANUTENZIONE

IT

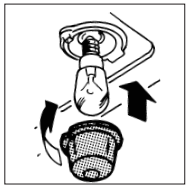
Pulizia della porta del forno



Aprire completamente la porta del forno (1).
Infilare un piccolo perno nell'apposito foro di ciascuna cerniera (2).
Ruotare la porta fino al blocco delle cerniere ed estrarle dai supporti del forno (3/4).
Per rimontare la porta eseguire all'inverso le operazioni descritte.

Sostituzione lampada forno

Una volta disinserito elettricamente il forno, svitare la calotta di protezione in vetro e successivamente la lampada e sostituirla con altra uguale adatta ad alte temperature (300°C / E14). Rimontare la calotta in vetro e riattivare l'erogazione di energia.



Pannelli autopulenti catalitici (optional)

Tutti i nostri forni hanno la possibilità di montare all'interno della muffola dei pannelli autopulenti, che ricoprono le pareti. Questi speciali pannelli,da fissare alle pareti laterali e alla parete posteriore, sono ricoperti da uno speciale smalto catalitico microporoso che ossida e vaporizza gradualmente gli schizzi di olio e grasso eliminandoli durante le cotture sopra i 200°C. Se dopo una cottura di cibi molto grassi il forno non è pulito, farlo funzionare a vuoto alla massima temperatura per il tempo necessario a farlo ritornare pulito (max 1 ora). I pannelli autopulenti non devono essere lavati né puliti con prodotti abrasivi o prodotti contenenti acidi o alcali, ma soltanto spolverati regolarmente con uno straccio imbevuto d'acqua. Per l'acquisto di questi pannelli rivolgersi al rivenditore o al centro di Assistenza di fiducia.

GENERAL WARNINGS

GB

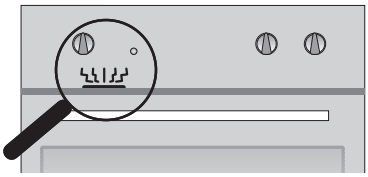
Dear Customer,

Thank you for choosing our product. This appliance is easy to use; read this handbook carefully before installing and using it, however. You will find the correct indications for the best installation, use and maintenance of the product.

- Very important: keep this instruction booklet with the appliance in case you pass it on to someone else.
- **This appliance is designed for non professional use by private individuals at home. It must be used by conscious adults, do not allow children to play with it. The front accessible parts of the equipment could overheat during use.**
- **Supervise children and non self-sufficient people when it is being used so that they do not touch hot surfaces and are not near the appliance while it is in use.**
- **Don't touch the heating elements inside the oven.**
- The product installation must be performed by competent and qualified installers who are aware of the installation regulations in force.
- Before maintenance or cleaning disconnect the appliance from the mains and wait for it to cool down.
- The user must not change the appliance supply cable. For replacement contact only a qualified engineer.
- When the grill is on all the accessible elements are hot, hence, keep children away from these elements.
- **A device for lowering the door temperature is available upon request. This device is recommended when children are present during the oven working, and can be required to our Technical After-Sale Service (if not present in the terms of sale) Code KIT3VETRI.A000 specifying the right model of the pro duct.**
- For any repairs always contact an authorised Technical Customer Service Centre and ask for original spare parts. Repairs by untrained people can lead to damage.

IMPORTANT !

Hot area (steam outlet) - Pay attention !!



NOTES FOR THE INSTALLATION

GB

ELECTRICAL CONNECTION

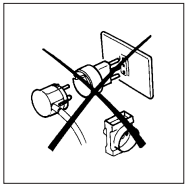
The appliances are provided with a three-pole feeding cable and work with alternate current and single-phase voltage indicated on the “rating plate of the product “report at the end of the instruction manual and on the product. The grounding conductor of the cable is marked with the colours yellow/green.

CONNECTION OF THE FEEDING CABLE TO THE MAINS

Connect the feeding cable of the oven to a plug suitable for the load indicated on the rating plate of the product. In case of a direct connection to the mains (cable without plug), it is necessary to insert a suitable omnipolar switch before the appliance, with minimum opening between contacts of 3 mm (the grounding wire should not be interrupted by the switch).

Before connecting to the mains, make sure that:

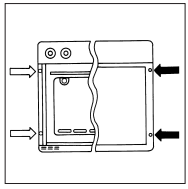
- the electrical counter, the safety valve, the feeding line and the socket are adequate to withstand the maximum load required (see rating plate).
- the supply system is regularly grounded, according to the regulations in force.
- the socket or the omnipolar switch can easily be reached after the installation of the oven
- after carrying out the connection to the mains, check that the supplying cable does not come into contact with parts subject to heating.
- never use reductions, shunts, adaptors which can cause overheating or burning.



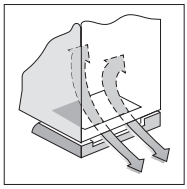
The manufacturer is not liable for any direct or indirect damage caused by faulty installation or connection. It is therefore necessary that all installation and connection operations are carried out by qualified personnel complying with the local and general regulations in force.

INSERTION AND ASSEMBLY

Insert the oven into the opening of the furniture, resting it on the base and pushing it as far as the ledge of the side stanchions against the shoulder of the piece of furniture. For the dimensions of the oven see furniture and technical data.



•Open the door and fix the oven with four wood screws to be screwed up through the holes in the side stanchions of the oven



•The sides and the base surface where the oven is to be installed should be milled as shown in to allow a safe air intake and a free air circulation around the oven, thus granting its good operation and avoiding damages to the furniture.

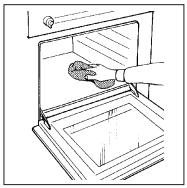
NOTES FOR THE INSTALLATION

GB

Pay attention to fix the ovens in an absolutely firm way, as above indicated, and to insulate the electrical elements in order to avoid an eventual contact withmetallic parts.
Moreover, the bonding agent joining the rolled sections to the piece of furniture has to stand temperatures no lower than 90°C to avoid deformations and coating disjunction. In case a plane with electrical plate is inserted, the electrical connection of the plane and that of the oven should be carried out separately, both for electrical reasons and to facilitate the frontal extractibility of the oven.

Once the electrical connection has been carried out, apply voltage to the oven only after installing it.

Before using the oven, we suggest to:



- remove the special film covering the oven door glass (when provided)
- heat the empty oven at max. temperature for 45 minutes (to remove unpleasant smell and smoke caused by working residues and by the thermal insulation)
- carefully clean inside the oven with soapy water and rinse it .

IMPORTANT: When running, the front side of the appliance gets quite hot. See that children do not get near the oven.

This appliance complies with EEC Specification:

- 73/23 + 93/68 (low voltage equipment)
- 89/336 (electromagnetic compability)
- 89/109 (components coming in conctact with foodstuffs)
- 2002/96 (WEEE)

INSTRUCTIONS FOR USE

GB

The selector A and thermostat B control is used to select the various oven functions and to choose the cooking temperatures best corresponding to the food to be cooked.During oven operation the lamp will always remain on.

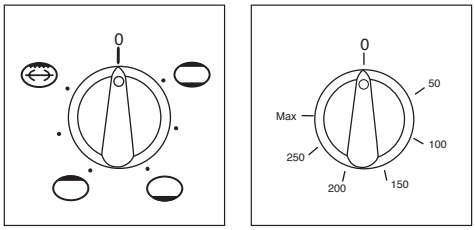
Upper and lower heating elements operated, temperature adjustable from 50°C to MAX on the thermostat.

Only lower heating element operated; thermostat position adjustable between 50°C and MAX.

Only upper heating element operated; thermostat position adjustable between 50°C and MAX.

Grill element and roasting jack operated; **turn thermostat to position 200°C.** With this type of use, when the thermostat disconnects the resistance (as the preset temperature has been reached), the roasting-jack motor stops turning as well, and will restart when connecting the resistance.

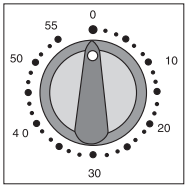
The oven door must be closed for all cooking methods



A **B**

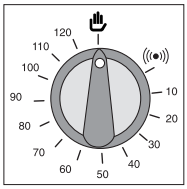
COMPONENT OPERATION

MINUTE-COUNTER



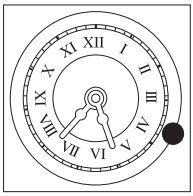
To use the minute-counter, wind up the ringer rotating the knob clockwise by one complete rotation. Then turn it backwards until the chosen time is reached (max. 60 minutes).
When the preset time has elapsed, the acoustic signal starts up. Upon the acoustic signal the minute-counter does not interrupt the functioning of the oven.

END-OF-COOKING TIMER



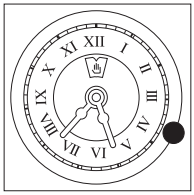
The end-of-cooking timer, adjustable from 0 to 120 minutes, is used to programm the cooking end and to switch off the oven. To use it, rotate first the knob clockwise by one click onto position ((•)) ; then, wind up the ringer by further rotating the knob by a nearly complete rotation; finally, turning it backwards, set the desired time. Once the preset time has elapsed, the acoustic signal starts up and the oven is automatically switched off. To switch the oven to the manual operation, thus excluding the timer, turn the knob to its initial position by rotating it counterclockwise by one click until the symbol ✋ of the control board matches the reference on the knob.

TIMER



To programme the timer, press and turn the knob leftwards until it coincides with the hour. (If the knob is turned rightwards, a safety mechanism protects the elements of the timer).

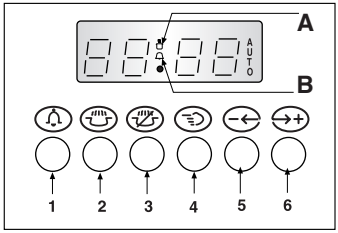
COOKING TIMER



To programme the timer, press and turn the knob leftwards until it coincides with the hour. (If the knob is turned rightwards, a safety mechanism protects the elements of the timer).
To programme the cooking time (adjustable from 0 to 180 minutes), turn the knob anticlockwise, but without exerting a pressure and until the disc's window, or the hand, coincides with the requested cooking time. The oven is disconnected and the continuous bell is activated when the preset time is over. To stop the bell, turn the knob leftwards without exerting a pressure, until the port or the hand coincides with symbol ✋
To switch the oven to the manual operation turn the knob anticlockwise, without pressure, until the disc's window or the hand coincides with the symbol ✋

PROGRAMMING THE OVEN

Figure shows the keys, the pilot lights for all the functions and the programmer displays.



(1) Setting and displaying the minute counter - Timer

(2) Setting and displaying the cooking time - Timer

(3) Setting and displaying the end of the cooking time

(4) Manual operation

(5) Setting the times - Decrease

(6) Setting the times - Increase

Indicator Lights for the Time Functions

When the indicator lights are on the appliance is operating, as follows.

(A) General operation

(B) Working programme

(C) AUTO Automatic

Setting the Timer

When the oven is installed and the power supply is switched on, the display flashes and shows 0.00.

To set the time of day

Press keys (1) and (2) at the same, and set the actual time, by pressing keys (-) and (+) within 4 seconds. The oven remains in manual operation and can be used without any programming.

Important Information

- Between 22.00 hrs and 6.00 hrs the display intensity is automatically dimmed.
- If the acoustic signal is not disconnected (as per subsequent instructions), it cuts off after 2 minutes.

- Any programming described below is active ted after approximately 4 seconds from the pre-setting.
- 23 hrs and 59 minutes is the maximum programmed time. Any and all programmed settings are erased when there is a power cut or supply failure. When power is resto red the display flashes and shows 0.00. To reset the programmer set both the actual time and the programme again.

Automatic Operation

The oven can be programmed to switch on and off automatically.

To do this proceed as follows:

1. Select the required cooking function and temperature using the function selector and the thermostat dial.
2. Press key (2) and set the cooking time by pressing keys (-) and (+) within the next 4 seconds
3. Press key (3) and set the end of the cooking time in the same way.

The actual time reappears and pilot light (AUTO) remains ON, when the cooking process starts, pilot light (A) will remain on. The cooking time left can be controlled by pressing key (2), or the time can be changed by repeating the same procedure.
Reset the cooking time to 0.00 to erase the preset programme, and when the actual time reappears, press key (4) to reset the manual function. Once the cooking process is over the acoustic signal goes off and the ovenis automatically switched off. Pres one of the keys from (1) to (4) to return the programmer to the manual function.

Semi-automatic Operation

The oven can be programmed to switch off automatically.

To do this proceed as follows:

1. Select the required function and temperature using the cooking function selector and the thermostat dial.
2. Press key (2) and set the cooking time by pressing keys (-) and (+) within the next 4 seconds. The actual time reappears and pilot lights (A) and (AUTO) remain ON.

The cooking time left can be checked by pressing key (2), or the time can be changed by repeating the same procedure.

To erase the pre-set programme, reset the cooking time to 0.00, when the actual time reappears, press key (4) to reset to manual function.

Once the cooking programme is complete, the acoustic signal will sound and the oven is automatically switched off. Press one of the keys from (1) to (4) to switch off the acoustic signal. Press key (4) to return the programmer to the manual function.

Minute minder

When this device is used as a simple minute minder, press key (1) and programme the required time by pressing keys (-) and (+) within the next 4 seconds: the actual time re-appears and the symbol (B) is activated. Press one of the keys from 1 to 4 to disconnect the acoustic signaller. Also symbol (B) is deactivated.

Manual Operation

The oven may be used manually without any programming. Press key (4) for the manual operation ("AUTO" pilot light off).

SAFETY LOCK FOR CHILDREN

The programmer is provided with a safety lock which stops the cooking programming and consequently the oven operation;

Lock running:

- press both switches (1) (2) at same time for about 8 seconds
- the display shows "ON"; release the switches
- press switch (+); the display shows "OF" and the symbol "..key.."

Now the safety lock starts running and after about 5 seconds the display shows the current time and the symbol "..key..".

Lock deactivation:

- press both switches (1) (2) at same time for about 8 seconds
- the display shows "OF"; release the switches
- press switch (+); the display shows "ON"

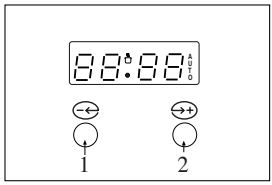
Now the safety lock is deactivated and after about 5 seconds the display shows the current time.

ELECTRONIC END OF COOKING

Setting up the hour

Once the electronic connection is over, the display blinks and shows 0.00.

Press both keys at the same time and set out the hour by pressing keys (1) and (2) within the 4 seconds. The oven remains in manual operation and can be used without any further programmation.



General remarks

- If the horn is not deactivated (as per following instructions), it is cut off after 2 minutes.
- All the programmings described hereunder are activated approx. 4 seconds after their set out.
- The maximum programming time is 23 hours, 59 minutes.
- When the voltage is cut out, all the programmed set outs are erased. When the voltage returns, the display blinks and shows 0.00. To reset the equipment, set out the hour and the programme again.

Setting out the end of cooking

To start the cooking at once, and to automatically set out the time, work as follows:

- Select the funcion and the temperature required by the function selector and the thermostat.
- Set out the cooking time using keys (1) and (2).
- The display shows the cooking time set out and symbol (A).

Set the cooking time to 0.00 to erase the set out programming and, after the hour reappears, press any one of the keys to reset the manual function (symbol (A) is off).

Once the cooking time is over, the horn goes off and the oven is automatically put off, (the hour reappears and symbol (A) blinks). To put off the horn and to take the oven in manual function press any one of the keys (symbol (A) disappears).

SAFETY LOCK FOR CHILDREN

The programmer is provided with a safety lock which stops the cooking programming and consequently the oven operation;

Lock running:

- press both switches (1) (2) at same time for about 8 seconds
- the display shows “ON”; release the switches
- press switch (+); the display shows “OF” and the symbol “..key..”

Now the safety lock starts running and after about 5 seconds the display shows the current time and the symbol “..key..”.

Lock deactivation:

- press both switches (1) (2) at same time for about 8 seconds
- the display shows “OF”; release the switches
- press switch (+); the display shows “ON”

Now the safety lock is deactivated and after about 5 seconds the display shows the current time.

PILOT LIGHT OF THE THERMOSTAT (°C)

It comes on any time the thermostat settles the cooking temperature inside the oven and it is switched off when the oven reaches the preset temperature.

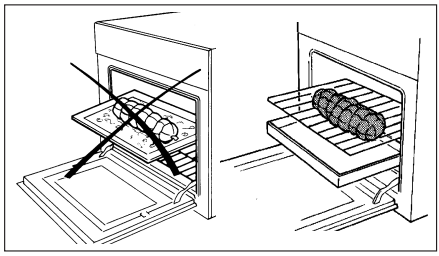
SAFETY THERMOSTAT

It cuts out the electric supply for preventing possible overheatings when the appliance is not correctly used. In this case, wait that the oven cools down before using it again. On the other hand, if a fault is present on the appliance’s components, we advise calling the Technical Assistance Service.

INSTRUCTIONS FOR COOKING

GB

OVEN COOKINGS



For a perfect cooking it is necessary to pre-heat the oven to the preset cooking temperature. Only vary fat meat can be placed into a cold oven. Never use low-edged containers nor trays as baking-pan for roasts, in order to soil the minimum possible the walls of the oven, thus preventing fat splashes, sauce burning and smoke production. Use instead high-edged containers, preferably terracotta containers, put on the grate at about half the height of the oven. The table shows some examples of how to set the thermostat and the cooking time. The cooking times vary according to the type of food, its homogeneity and volume. We are sure that, after a few endeavours, the experience will suggest possible variations to the values shown on the table.

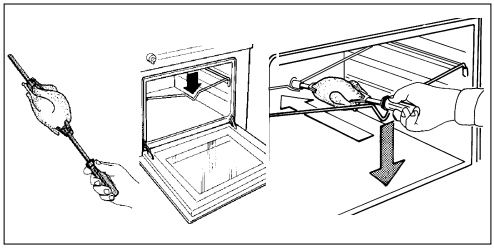
Practical hints to save energy

The oven can be switched off some minutes before cooking end; the residual temperature is enough to complete cooking. Open the oven door only when it is absolutely necessary; to check the cooking phase, look through the glass (the oven lamp is always on).

GRILL COOKINGS

To cook on the grill or on the grate, pre-heat the oven for about 5 minutes. During grill operation the heat comes from above; it is based on the infrared radiation and is fit for low thickness meat and for toasts. The meat and the fish to be grilled are to be slightly oiled and always placed on the grate; this is to be arranged on the nearest or on the farthest guide from the grill element, according to the thickness of the meat to be cooked. The table shows some examples of cooking times and food positions. The cooking times vary according to the type of food, its homogeneity and volume.

USE OF THE ROASTING-JACK



Spit the food to be roasted, taking care that the food is tightly hold between the two forks, balance food well in order to avoid useless stress on the roasting-jack motor. Insert the bar of the roasting jack into the hole of the driving shaft on the oven wall, making sure of the good insertion of the rear extremity.
Lean the whole on the supporting grate by means of the collar of the bar of the roasting jack placed near the handgrip. Put the drops-pan onto the lower guide. Remove the handgrip of the bar during cooking. The handgrip only serves to facilitate the extraction of the food at cooking end.

Table of cooking times

Nature of food	Guide No.	Oven Temp. °C	Time Minutes
FOOD			
Long-cooking roast	2	220-250	dep. on qty
Quick cooking roast	2	225-250	50-60
Fowl (Guinea hen, duck, etc)	1	210-250	150-180
Poultry	2	225-250	50-60
Game	1	200-225	dep. on qty
Fish	1	180-200	20-25
PASTRIES			
Christmas cake	Base only	160-200	60-70
Plum-cake	"	170-180	90-100
Orange cake	"	170-180	80-100
Savoy biscuits	2	200	40-45
Brioches	2	215-230	35-40
Puff pastry	2	215	30-40
Sponge cake	2	200-215	30-35
Meringues	1	140	60-80
Cream puff pastry	2	215-230	30
Fruit cake (unleavened pastry)	2	250	30-35
Fruit cake (leavened pastry)	2	230	20-30

Table of grill cooking times

Nature of food	Qty.Kg	Guide No.	Temp.°C	Pre-heat time in minutes	Time in min.
Veal cutlet	1	3	200	5	8-10
Lam cutlet	"	"	"	"	12-15
Liver	"	"	"	"	10-12
Chopped meat roulades	"	"	"	"	12-15
Veal heart	"	"	"	"	12-15
Roast in the net	"	"	"	"	20-25
Half-chicken	-	"	"	"	20-25
Fish fillet	-	"	"	"	12-15
Stuffed tomatoes	-	"	"	"	10-12

CLEANING AND MAINTENANCE

GB

Caution: before any operation, disconnect electrically the oven.

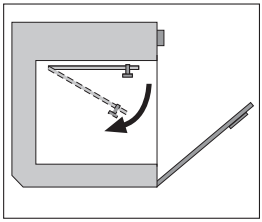
General cleaning

To keep the characteristics of brightness of the enamelled parts for a long time it is necessary to clean the oven after each cooking. Once the oven is cold, you will be able to easily remove the fat deposits by means of a sponge or a cloth damp with warm soapy water and eventually a detergent to be found on the market. Never use abrasive cloths or sponges, that could irreparably damage the enamel. On white ovens even the parts of the dash board such as handgrip and knob have to be cleaned each time because they may become yellow due to the emissions of fat vapours. After the use, rinse throughly with water the parts in stainless steel and dry them with a soft cloth or with a bockskin. In case of persistent stain, use the normal non-abrasive cleaning agents or one of the specific products for stainless steel or some warm vinegar. Clean the door glass only with warm water, avoiding the use of rough cloths.

"Do not use jet of steam for cleaning."

Ovens with facility to lower grill for cleaning purposes

1 Warning: ensure that all controls are in the “OFF” position and wait for the grill element cooling.
2 Support the front of the grill element while you remove the knurled screw retaining the element.
3 Lower the front of the element carefully to the rest position.
4 When cleaning the oven take care to not apply any forces to the grill element
5 When the cleaning is complete, carefully remove any cleaning chemicals and water from the grill element.
6 Carefully raise the front of the element into position and secure with the knurled screw.

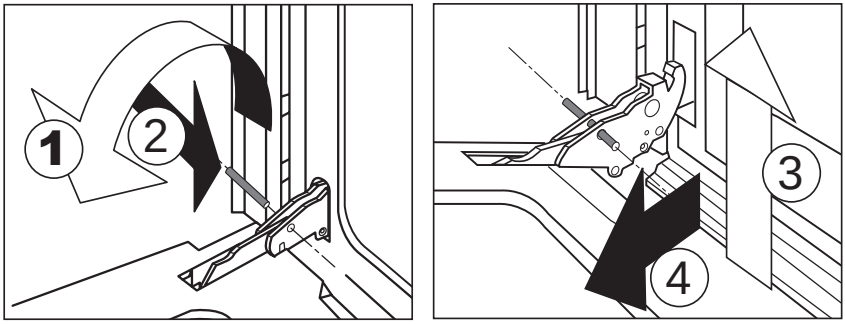


NEVER USE THE OVEN WITH THE GRILL ELEMENT HANGING DOWN!

CLEANING AND MAINTENANCE

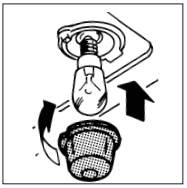
GB

Cleaning the oven door



Open completely the oven door (1).
Insert a small pivot into the proper hole of each hinge (2).
Revolve the door up to the hinge lock, then take the hinges out of the oven supports (3/4).
Re-assemble the door by carrying-out the aforesaid operations in the opposite order.

Replacing the oven bulb



Once the oven has been electrically disconnected, unscrew the glass protection cap and the bulb, replacing it with another one suitable for high temperatures (300°C / E14). Reassemble the glass cap and reconnect the oven.

Catalytic self-cleaning panels (optional)

Catalytic self-cleaning panels covering the oven walls can be mounted in all our ovens. These special panels to be fixed to the side and the rear walls are coated with a special microporous catalytic enamel, that gradually oxidates and vaporizes oil and fat splashes by eliminating them during cookings over 200°C. If the oven is not clean after having cooked very fat food, let it function at the highest temperature for the time necessary to make it clean (max. 1 hour). The self-cleaning panels must not be washed nor cleaned with abrasive products containing acides or alkalis, but only regularly brushed with a cloth soaked in water. These panels can be purchased at the nearest dealer or Service Centre.

INDICATIONS GÉNÉRALES

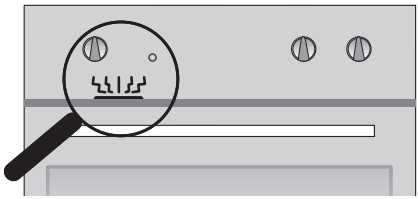
FR

Cher Client,
Nous vous remercions pour la préférence accordée à notre produit. L'emploi de cet appareillage est facile; avant de l'installer et de l'utiliser il est cependant nécessaire de lire attentivement ce livret. Vous pourrez y trouver les indications correctes pour une installation, une utilisation et un entretien excellents.

- Il est très important que ce livret d'instructions soit conservé avec l'appareil en cas de transfert à une autre personne.
- **Cet appareil est destiné à un usage non professionnel par des particuliers dans des logements. Il doit être utilisé par des adultes responsables ; il est donc recommandé de ne pas laisser des enfants s'approcher et jouer avec l'appareil. Pendant son utilisation, les parties accessibles sur la façade de l'appareil peuvent chauffer sensiblement.**
- **Surveiller les enfants et les personnes n'étant plus autonomes pendant toute la durée d'utilisation de l'appareil de façon à ce qu'elles ne touchent pas des surfaces chaudes et qu'elles ne séjournent pas à proximité de l'appareil en marche.**
- **Prendre garde de ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.**
- L'installation du produit doit être effectuée par des installateurs compétents et qualifiés qui connaissent les normes d'installation en vigueur.
- Avant l'entretien ou le nettoyage déconnecter l'électricité de l'appareil et attendre le refroidissement.
- Le câble d'alimentation de l'appareil ne doit pas être remplacé par l'usager. Pour son-remplacement, s'adresser exclusivement à du personnel qualifié.
- Lorsque le grill est en fonction tous les éléments accessibles deviennent très chauds. Il est avis de garder les enfants loin de ces éléments.
- **Un dispositif pour baisser la température de la porte est à disposition sur demnde. Il est avis d'utiliser ce dispositif quand il y a des enfants dans la pièce. Lorsque ce dispositif n'est pas présent dans les condition de livraison, demandez-le à nos Centres d'Assistance Après-Vente (KIT3VETRI.A000 en spécifiant le modéle correct du produit).**
- Pour les interventions de réparation éventuelles, s'adresser toujours à un Centre Assistance Technique autorisé et exiger des pièces de rechange originales. Les réparations effectuées par du personnel non compétent peuvent provoquer des dommages.

IMPORTANT !

Zone chaude (sortie de vapeur) - Prenez garde !!



INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

FR

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

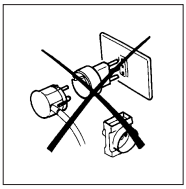
L'appareil est fourni d'un câble tripolaire d'alimentation et il est prévu pour un fonctionnement à courant alterné, avec voltage reportées sur la plaque des "données caractéristiques du produit" réfléchie à la fin du livret et sur le produit. Le câble de mise à la terre est en couleur jaune/vert.

BRANCHEMENT AU RESEAU DU CABLE D'ALIMENTATION

Le câble d'alimentation du four doit être fourni d'une fiche convénable selon les données reportées sur la plaque des "données caractéristiques du produit". Au cas d'un branchement direct au réseau, (câble sans fiche), il faudra insérer en amont de l'appareil un interrupteur omnipolaire de capacité convénable ayant un ouverture minimum des contacts de 3 mm. (le branchement à la terre du câble ne doit pas être coupé par l'interrupteur).

Avant de brancher l'appareil au réseau, s'assurer que:

- Le compteur d'électricité, la soupape de protection, la ligne d'alimentation et la prise de courant peuvent supporter la charge maximum réquise (voir la plaque des données caractéristiques).
- L'installation d'alimentation soit branché à la terre conformément aux lois en vigueur.
- Après l'installation du four, la fiche ou l'interrupteur omnipolaire soient placés de façon à les atteindre aisement.
- Un fois que le branchement au réseau électrique a été effectué, contrôler que le câble d'alimentation ne soit pas en contact des éléments chauffés.

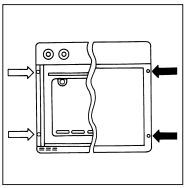


- Pour éliminer le danger de surchauffages ou de brûlures, ne jamais utiliser des réductions, dérivateurs, ou adaptateurs

Le constructeur n'est pas responsable de dommages directes ou indirectes dus à une installation ou à un branchement erroné. Veuillez donc à ce que toute opération d'installation ou de branchement électrique soit effectué par du personnel qualifié et que les normes en vigueur sur les lieux d'installation soient toujours respectées.

INSERTION ET ASSEMBLAGE

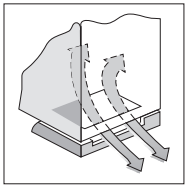
Introduire le four dans l'espace préétabli du meuble en le appuyant sur la base et en le poussant contre les poteaux corniers. Les dimensions du four et de la cage sont affichées dans les encastrement et charactéristiques techniques.



- **Ouvrir la porte, (s'il y en a une), et fixer le four avec quatre vis à bois vissées dans les trous des poteaux corniers du four**

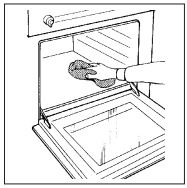
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

FR



- **Pour permettre une prise d'air convénable et la libre circulation de l'air tout autour du four, le socle et le plan de base doivent être fraisés d'après la De cette façon, on peut obtenir un bon fonctionnement tout en évitant d'endom- mager le meuble.Veillez à ce que les fours soient fixés de façon stable, (d'après les instructions données ci-dessus), et que les éléments électriques soient isolés de façon à ne pas venir en contact des éléments en métal. Le ciment de jointage des laminés au meuble doit supporter des températures ne pas inférieures à 90°C, afin d'éviter possibles déformations et décollages du panneautage.**
  Au cas où l'on doit insérer un plan avec plaque électrique, les branchements électriques du plan et du four, pour des raisons relatives à l'électricité et pour permettre une extraction frontale du four plus aisée, doivent être réalisées séparément.

Une fois que le branchement électrique est terminée et que le four a été inséré dans le meuble, donnez tension à l'appareil.



Avant d'utiliser le four, veillez à ce que:
- la pellicule spéciale de protection de la glace sur la porte du four soit ôtée;
- le four soit chauffé à la température maximum pour environ 45 minutes (ça sert à éliminer les mauvais odeurs et les fumées dus aux déchets d'usinage et à l'isolation thermique)
- le four soit soigneusement nettoyé avec eau et savon et ensuite bien rincé.

IMPORTANT: Durant l'utilisation, la partie antérieure de l'appareil est soumise à un intense chauffage. Veuillez donc garder les enfants loin d'un four allumé.

L'appareil est conforme aux Directives CEE:

- 73/23 + 93/68 (équipements en basse tension)
- 89/336 (compatibilité électromagnetique)
- 89/109 (éléments en contact des aliments)
- 2002/96 (WEEE)

INSTRUCTIONS DE SERVICE

FR

Les poignées de commande commutateur A et thermostat B permettent la sélection des différentes fonctions du four et le choix des différentes températures de cuisson plus convébles. Durant le fonctionnement du four l'ampoule demeurera toujours allumée.

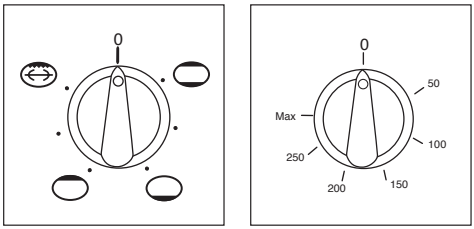
Eléments de chauffage inférieur et supérieur insérés; température réglée par le thermostat de 50°C au maximum.

Seulement l'élément de chauffage inférieur est activé; position du thermostat au choix entre 50°C et Maximum.

Seulement l'élément de chauffage supérieur est activé; position du thermostat au choix entre 50°C et Maximum

Seulement l'élément grill et le moteur rôtissoire sont activés. **Porter le thermostaten corréspondance de la position 200°C.** Avec un tel type d'usage, lorsque le thermostat débranche la résistance (car la température pré-établie a été atteinte), même le moteur du rôtissoire s'arrêtera et démarrera de nouveau en branchant la résistance.

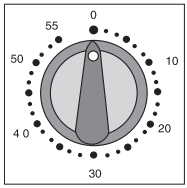
Toutes les couissons doivent se passer avec porte four fermée



A **B**

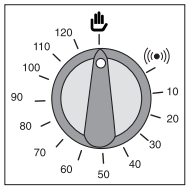
FONCTIONNEMENT DES ELEMENTS

COMPTEUR DES MINUTES



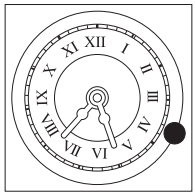
Pour utiliser le compteur des minutes, charger la sonnerie électrique en tournant la poignée en sens horaire d'un tour complet; ensuite, la tourner en sens anti-horaire jusqu'à atteindre le temps désiré, (60 minutes max).Une fois que le temps établit est échu, l'avertisseur acoustique entre en fonction; cependant, le compteur des minutes ne coupera pas le fonctionnement du four.

TEMPORISATEUR DE FIN CUISSON



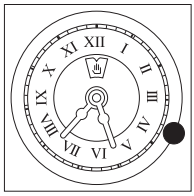
Le temporisateur, réglable de 0 à 120 minutes, programme la fin de la cuisson et l'arrêt du four aussi.
Opérer comme suit: tournez d'abord la poignée en sens horaire d'un déclic, jusqu'à atteindre la position ((•)) ; ensuite, tourner la poignée d'un tour complet pour charger la sonnerie. Tourner la poignée en sens anti-horaire pour établir le temps désiré. Une fois que le temps programmé est échu, un avertisseur acoustique signale l'arrêt automatique du four. L'utilisation du four à la main prévoit l'exclusion du temporisateur. Il faudra donc retourner la poignée à sa position originaire en la tournant d'un déclic en sens anti-horaire jusqu'à ce que le symbole ✋ sur le tableau ne coïncide avec le repère de la poignée.

TEMPORISATEUR

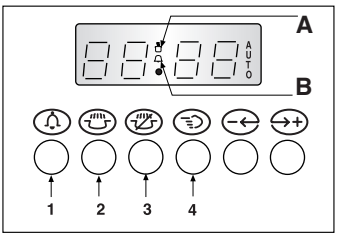


Pour programmer le temporisateur, pressez et tournez à gauche la poignée, jusqu'à ce que l'heure coïncide. En cas de manoeuvre erronée, (rotation à droite), un mécanisme de sécurité protège les éléments du temporisateur.

TEMPORISATEUR DE FIN CUISSON



Pour programmer le temporisateur, pressez et tournez à gauche la poignée, jusqu'à ce que l'heure coïncide. En cas de manoeuvre erronée, (rotation à droite), un mécanisme de sécurité protège les éléments du temporisateur.
Pour programmer le temps de cuisson (réglable de 0 à 180 minutes), tournez la poignée en sens antihoraire, mais sans exercer une pression, jusqu'à ce que la lunette du disque, ou l'aiguille avec le temps de cuisson, coïncident. A la fin du temps établi, débranchez le four et activez la sonnerie continue. Pour arrêterla sonnerie tournez à gouchela poignée, mais sans exercer une pression, jusu'à ce que la lunette du disque, ou l'aiguille coïncide avec le symbole ✋
Pour l'utilisation du four a la main tournez la poignée en sens antihoraire, mais sans exercer une pression, juasqu'a ce que la lunette ou l'aiguille coincide avec le symbole ✋



INSTRUCTIONS POUR PROGRAMMEUR ELECTRONIQUE

Etablissement de l'heure courante

Une fois branché, le visualisateur clignote et montre 0.00. Taper les touches (1) et (2) en même temps et établir l'heure courante en tapant les touches (-) et (+) dans les 4 secondes suivantes. Le four demeure en fonctionnement manuel pour être utilisé sans aucune programmation.

Notes générales

- Entre les 22h00 et les 6h00 heures, l'intensité du visualisateur est réduite automatiquement.
- S'il n'est pas débranché (d'après instructions ultérieures), l'avertisseur est coupé après 2 minutes.
- Quelque que ce soit la programmation ci-dessous décrite, elle vient activée après environ 4 secondes dès sa programmation.
- Le temps maximum de programmation est de 23 heures et 59 minutes.
- Au cas où la tension est coupée, tous les établissements programmés son effacés. Lors du retour de la tension, le visualisateur clignote et montre 0.00.
  Pour rétablir les fonctions de l'appareil, établir de nouveau l'heure courante et le programme aussi.

Compteur-minutes acoustique

Pour une utilisation comme simple avertisseur, taper la touche (1) et programmer le temps désiré en tapant les touches (-) et (+) dans les 4 secondes. L'heure courante apparaîtra et le symbole (B) sera activé. Pour débrancher l'avertisseur, taper une des touches de (1) à (4). Le symbole (B) sera débranché.

Etablissement de la fin cuisson

Pour démarrer instantanément la cuisson et établir sa durée, opérer comme suit:

- Choisir la fonction et la température désirées par le sélecteur des fonctions et le thermostat.
- Taper la touche (2) et établir le temps de cuisson en tapant les touches (-) et (+) dans les 4 secondes suivantes. L'heure courante apparaîtra et les voyants (A) et (AUTO) seront activés. Le temps de cuisson restant peut être contrôlé en tapant la touche (2), ou changé en répétant la même procédure.

Pour effacer la programmation établie, retourner à 0.00 le temps de cuisson et, après la réapparition de l'heure courante, taper la touche (4) pour rétablir la fonction manuelle. Une fois que la cuisson est terminée, l'avertisseur intervient et le four s'éteigne automatiquement. Pour débrancher l'avertisseur, taper une des touches de (1) à (4). Pour retourner le programmeur sur la fonction manuelle, taper la touche (4).

Etablissement du début et fin cuisson

Pour programmer soit le début soit le temps de la cuisson, opérer comme suit:

- Choisir la fonction et la température désirées par le sélecteur des fonctions et le thermostat.
- Taper la touche (2) et établir le temps de cuisson désiré en tapant les touches (-) et (+) dans les 4 secondes suivantes.
- Taper la touche (3) et, de la même façon, établir l'heure de fin cuisson.

Réapparetra l'heure courante et le voyant (AUTO) restera allumé. Au début de la cuisson, même le voyant (A) restera allumé. Pour effacer la programmation établie, retourner à 0.00 la durée de cuisson et, après l'apparition de l'heure courante, taper la touche (4) pour rétablir la fonction manuelle.
Une fois que le temps de cuisson est terminé, l'avertisseur acoustique et le four s'éteignent automatiquement. Pour débrancher l'avertisseur acoustique taper une des touches de (1) à (4). Pour retourner le programmeur sur la fonction manuelle, taper la touche (4).

BLOC DE SECURITÉ POUR LES ENFANTS

Le programmateur est pourvu d'un bloc de sécurité qui exclut la programmation de la ciusson et
par conséquent le fonctionnement du four.

Mise en activité du bloc:

- pressez en même temps les deux touches (1) (2) pour 8 secondes environ
- le display visualise "ON"; relâchez les touches
- pressez la touche (+); le display visualise "OF" et le symbole " "

Á ce point le bloc de sécurité est active et aprés 5 secondes environ le display visualise l'heure courante et le symbole

Désactivation du bloc:

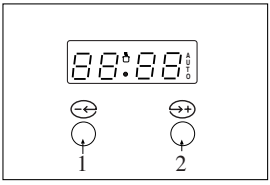
- pressez en même temps les deux touches (1) (2) pour 8 secondes environ
- le display visualise "OF"; relâchez les touches
- pressez la touche (+); le display visualise "ON"

Á ce point le bloc de sécurité est désactivé et après 5 secondes environ le display visualise l'heure courante

FIN CUISSON ÉLECTRONIQUE

Etablissement de l'heure courante

Une fois que la connexion électronique est terminée, le visualisateur clignote et indique 0.00.
Presser les deux touches en même temps et établir l'heure en pressant les touches (1) et (2) dans les 4 secondes. Le four reste dans la fonction manuelle et il peut être utilisé sans être programmé.



Avis généraux

- Si l'avertisseur acoustique n'est pas désactivé (d'après les instruction qui suivent), il sera coupé après 2 minutes.
- Toute programmation décrite ci-dessous est activée après environ 4 secondes dès son établissement.
- Le temps maximum de programmation est de 23 heures et 59 minutes.
- Au cas où la tension est coupée, tous les établissements programmés seront effacées. Au retour de la tension, le visualisateur clignote et indique 0.00. Pour remettre à l'état initial le fonctionnement de l'appareil,établir de nouveau l'heure courante et le programme éventuel.

Comment établir la fin cuisson

Pour démarrer instantanément la cuisson et établir automatiquement le temps, opérer comme suit:

- Choisir la fonction et la température désirée par le sélecteur des fonctions et le termostat.
- Etablir le temps de cuisson par les touches (1) et (2).
- Le visualisateur affichera le temps de cuisson établi et le symbole (A).

Pour effacer la programmation établie, remettre à 0.00 le temps de cuisson et une fois que l'heure courante a reparu, presser une des touches pour rétablir la fonction manuelle, (le symbole A s'éteigne).

Une fois que la cuisson est terminée, l'avertisseur acoustique intervient et le four s'éteigne automatiquement. (L'heure courante reapparaît et le symbole (A) clignote). Pour désactiver l'avertisseur et retourner le four dans la fonction manuelle, presser une des touches, (le symbole (A) disparaît).

BLOC DE SECURITÉ POUR LES ENFANTS

Le programmateur est pourvu d'un bloc de sécurité qui exclut la programmation de la ciusson et

par conséquent le fonctionnement du four.

Mise en activité du bloc:

- pressez en même temps les deux touches (1) (2) pour 8 secondes environ
- le display visualise "ON"; relâchez les touches
- pressez la touche (+); le display visualise "OF" et le symbole " "

Á ce point le bloc de sécurité est active et aprés 5 secondes environ le display visualise l'heure courante et le symbole

Désactivation du bloc:

- pressez en même temps les deux touches (1) (2) pour 8 secondes environ
- le display visualise "OF"; relâchez les touches
- pressez la touche (+); le display visualise "ON"

Á ce point le bloc de sécurité est désactivé et après 5 secondes environ le display visualise l'heure courante.

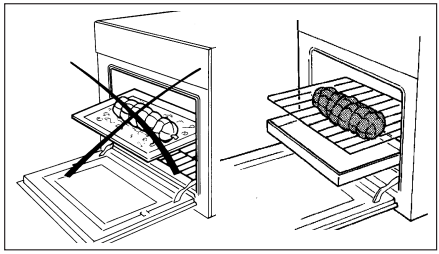
TEMOIN DU THERMOSTAT [°C]
S'allume chaque fois que le thermostat intervient pour stabiliser la température de cuisson à l'intérieur du four, et s'éteint lorsque la température établie est atteinte.

THERMOSTAT DE SECURITE
Il coupe le courant pour éviter les surchauffages dus à un usage incorrect de l'appareil, (dans ce cas, il suffit d'attendre que l'appareil soit refroidi avant de l'utiliser de nouveau), ou pour des défauts des ses composants, (dans ce cas demandez l'intervention du Service Assistance Technique).

INSTRUCTIONS POUR LA CUISSON

FR

CUISSON AU FOUR



Pour cuire les mets à point, il faudra préchauffer le four à la température de cuisson établie. Toutefois, les viandes très grasses peuvent être insérées avec four froid. Pour ne pas salir les parois du four et ne pas faire de la fumée, ne jamais utiliser des plats à rôti ou des récipients au bord très bas , mais utiliser des récipients au bord haut, préférablement en terre cuite, en les plaçant sur le gril à demi-hauteur du four.Dans le tableau ci-inclus sont affichés des examples de réglage du thermostat et du temps de cuisson. Ces temps peuvent changer selon la nature des mets, leur homogénéité, ou volume. Avec la pratique, vous pourrez introduire les changements désirés aux valeurs affichées dans le tableau des temps de cuisson.

Conseils pratiques pour economiser l'energie

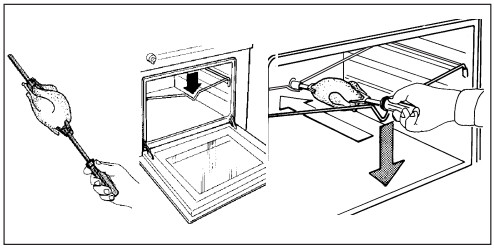
Le four peut être arrêté quelques minutes avant la fin de la cuisson, car la température à l'intérieur suffira pour terminer la cuisson.

Veillez à ce que la porte du four ne soit pas trop souvent ouverte. Pour contrôler le degré de cuisson, regardez par la glace, car l'ampoule du four reste toujours allumée.

CUISSON AU GRILL

Pour cuire sur le gril, il faudra préchauffer le four pour environ 5 minutes. La cuisson sur le gril basée sur les radiations infrarouges prévoit la chaleur provévante de haut. Cette cuisson est indiquée pour viandes de petite taille et pour toasts. Huiler la viande et le poisson avant de les placer sur le gril. Selon l'épaisseur de la viande, la grille doit être placée dans les guides les plus proches ou les plus éloignées de l'élément gril. Le tableau ci-dessous donne quelques examples des temps de cuisson et la position des mets aussi. Les temps de cuisson peuvent changer selon la nature des mets, leur homogénéité, ou leur volume.

UTILISATION DU ROTISSOIRE



Embrocher les mets à rôtir en les serrant entre les deux fourches et en les balançant soigneusement de façon à éviter des efforts inutiles au moteur rôtissoir. Introduire la tige du rôtissoire dans le trou de l'arbre moteur sur la paroi du four et s'assurer que l'extrémité arrière soit bien insérée. Appuyer l'ensemble sur la grille de soutien en utilisant le collier de la tige broche se trouvant tout près de la poignée. Placer la cuve de récolte graisse sur la guide inférieure et ôter la poignée de la tige broche durant la cuisson. La poignée sert seulement à faciliter l'extraction des met à fin cuisson.

Tableau des temps de cuisson

Nature des mets	N. guide	Température four en °C	Temps en minutes
METS			
Rôti à longue cuisson	2	220-250	sel. q.te.
Rôti à brève cuisson	2	225-250	50-60
Oiseaux (pintade, canard, etc)	1	210-250	150-180
Volaille	2	225-250	50-60
Gibier	1	200-225	sel. q.te.
Poisson	1	180-200	20-25
PATISSERIE			
Gateau de Noël	au fond	160-200	60-70
Plum-cake	"	170-180	90-100
Gateau à l'orange	"	170-180	80-100
Savoyards	2	200	40-45
Brioches	2	215-230	35-40
Pâte feuilletée	2	215	30-40
Pain de Gênes	2	200-215	30-35
Meringue	1	140	60-80
Pâte à choux	2	215-230	30
Tarte aux fruits (pâte brisée)	2	250	30-35
Tarte aux fruits (pâte levée)	2	230	20-30

Tableau des temps de cuisson au grill

Nature des mets	Q.té Kg.	N. guide	Tempér °C	Temps de préchauff. en minutes	Temps
Côtelettes de veau	1	3	200	5	8-10
Côtelettes d'agneau	"	"	"	"	12-15
Foie	"	"	"	"	10-12
Paupiettes de viande hachée	"	"	"	"	12-15
Coeur de veau	"	"	"	"	12-15
Rôti ficelé	"	"	"	"	20-25
Demi poulet	-	"	"	"	20-25
Filet de poisson	-	"	"	"	12-15
Tomates farcies	-	"	"	"	10-12

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

FR

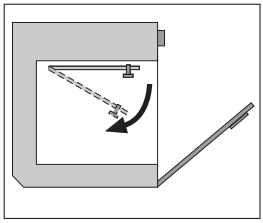
Avis: avant de toute opération, désinsérere électriquement le four

Nettoyage general

A fin de garder pour longtemps le brillant des éléments émaillés, il faudra nettoyer le four après chaque cuisson. Laisser refroidir le four pour ôter les particules de graisse en utilisant une éponge ou un chiffon imbibés d'eau tiède et savon, ou avec des produits se trouvant sur le marché. Ne jamais utiliser des produits abrasives pouvant abîmer l'émail. En présence de fours blancs, nettoyer chaque fois le tableau et les poignées, afin d'éviter que les vapeurs graisses les jaunissent au fil des ans. Après l'usage, laver soigneusement avec eau les éléments en acier inox et les rincer avec un chiffon souple ou avec une peau de daim. Pour les taches persistantes, utiliser les détersifs non abrasifs, du vinaigre chaud, ou les produits spécifiques pour l'acier inox. Nettoyer la glace de la porte four avec eau tiède et un chiffon souple.

"Ne pas nettoyer à la vapeur."

FOURS POURVUS DE GRILL AMOVIBLE POUR LES OPERACIONS DE NETTOYAGE.



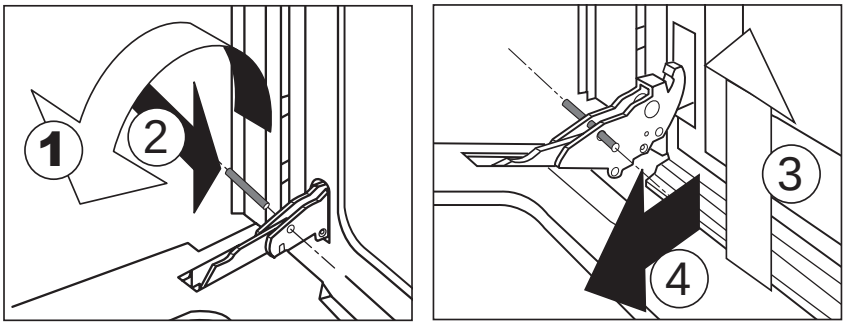
1 Attention: vérifiez que toutes les commandes se trouvent en position “Off”, et attendez le refroidissement de la résistance grill.
2 Soutenez le front de la résistance grill pendant l’opération d’enlévement de la vis crénelée de fixation de la résistance.
3 Baissez soigneusement le front de la résistance jusqu’à la position d’arrêt
4 Lors du nettoyage du four, n’appuyez aucun poids sur la résistance grill
5 Aprés avoir achevé l’opération de nettoyage, enlvez soigneusement tout résidu chimique et toute trace d’eau de la résistance grill
6 Remettez le front de la résistance dans sa position originale et fixer-le par la vis crénelée

N’UTILISEZ JAMAIS LE FOUR LORSQUE LA RÉSISTANCE GRILL EST INCLINÉE VERS LE BAS!

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

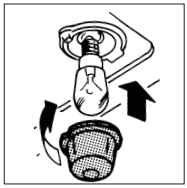
FR

Nettoyage de la porte four



Ouvrez complètement la porte du four (1).
Insérez un petit pivot dans le trou de chaque charnière (2).
Tournez la porte jusqu'au bloc des charnières; ensuite enlevez les charnières des supports du four (3/4).
Remontez la porte en exécutant à l'envers les opérations susdites.

Remplacement de l'ampoule four



Une fois que le four est débranché, desserrer la glace de protection et l'ampoule et remplacer l'ampoule avec une autre égale indiquée pour les hautes températures (300°C / E14).Remonter la glace et brancher de nouveau la ligne électri

Panneaux auto-nettoyants catalythiques (optional)

Tous nos fours peuvent être dotés, à l'intérieur du moufle, de panneaux auto-nettoyants recouvrant les parois. Ces panneaux spéciaux, à fixer aux parois et à la paroi arrière, sont recouvert d'un émail spécial catalythique micro-poreux qui sert à l'oxydation et à la vaporisation graduelle de la graisse, ainsi que à son élimination durant les cuissons au dessus de 200°C. Si après la cuisson de mets très graisses le four n'est pas propre, le faire fonctionner à vide à la température maximum pour le temps nécessaire à son nettoyage (1 heure max). Veuillez à ce que les panneaux auto-nettoyants ne soient jamais lavés avec des produits abrasifs, ou contenant des acides ou alcalis, mais enlever la poussière au moyen d'un chiffon imbibé d'eau. Pour l'achat de ces panneaux, s'adresser au revendeur ou à notre Service Après-Vente.

ALLGEMEINE HINWEISE

DE

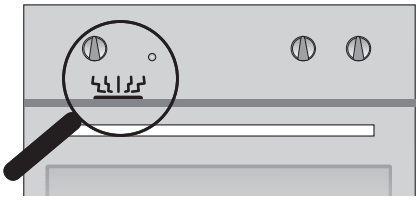
Sehr geehrte Kundin und sehr geehrter Kunde,

wir danken Ihnen, daß Sie unser Produkt vorgezogen haben. Die Anwendung dieses Gerätes ist leicht; vor der Aufstellung und der Benutzung ist es jedoch erforderlich, diese Betriebsanleitungen aufmerksam durchzulesen. Hierin finden Sie die richtigen Anweisungen zur optimalen Aufstellung, Anwendung und Wartung des Produktes.

- Es ist sehr wichtig, daß diese Betriebsanleitungen zusammen mit dem Gerät aufbewahrtwird in Falle der Übergabe an andere Personen.
- **Dieses Gerät ist für die private Nutzung hergestellt. Eine professionelle oder gewerbliche Nutzung ist nicht vorgesehen. Es sollten nur erwachsene Personen mit dem Gerät arbeiten, Kinder sind dem Gerät fernzuhalten. Während des Betriebs kann die Gerätefront heiß werden.**
- **Kinder und nicht selbstverantworliche Personen sind während der gesamten Anwendungszeit zu beaufsichtigen. Des weiteren ist darauf zu achten, dass sie keine heißen Oberflächen berühren und sich nicht in der Nähe des eingeschalteten Gerätes aufhalten. Bitte achten Sie darauf, die Heizelemente im Inneren des Ofens nicht zu berühren.**
- **Bitte beachten die Heizungselementen innen dem ofen nicht zu berühren**
- Die Aufstellung des Produktes hat sowohl von kompetentem und qualifiziertem Personal, welchem die gültigen Aufstellungsvorschriften bekannt sind, zu erfolgen.
- Vor der Wartung oder Reinigung ist das Gerät elektrisch auszuschalten und die Abkühlung abzuwarten.
- Das Geräte-Versorgungskabel darf nicht vom Anwender ausgetauscht werden. Wegen des Austausches ist sich ausschließlich an qualifiziertes Personal zu wenden.
- Wenn der Grill in Betrieb ist, können die zugänglichen teile sehr heiß werden. Es empfiehlt sich daher, darauf zu achten, daß Kinder in sicherer Entfernung bleiben.
- **Auf Wunsch ist die Anbringung einer Vorrichtung möglich, um die Temperatur der Tür weiter zu senken. Eine solche Vorrichtung empfiehlt sich, wenn Kinderanwesend sind und man kann sie in den Kundendienstzentren verlangen, falls sie nicht im Lieferumfang enthalten sind (KIT3VETRI.A000 unter Angabe des genauen Produkttyps).**
- Für eventuelle Reparatur-Eingriffe sich immer an ein berechtigtes Kundendienstzentrum wenden und Originalersatzteile verlangen.Reparaturen, die von nicht kompetentem Personal durchgeführt werden,können Schäden verursachen.

WICHTIG !

Heizzone (dampfausgang) - Achtung !!



HINWEISE ZUR AUFSTELLUNG

DE

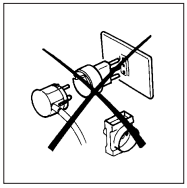
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Die Geräte sind mit einem dreipoligen Versorgungskabel versehen und für den Betrieb mit Wechselstrom und einer Spannung voreingestellt.Die Spannung ist auf dem “Produkt-Eigenschafts - Daten” Schild am Ende von Betriebsanleitung und Auf dem Produkt Angegeben.

ANSCHLUSS DER VERSORGUNGSKABEL AN DAS NETZ

Auf das Versorgungskabel des Herdes einen Stecker aufsetzen, der der auf dem "Produkt-Eigenschafts-Daten" Schild angegebenen Belastung entspricht. Im Falle des direkten Netzanschlußes (Kabel ohne Stecker) ist es erforderlich, am Geräteeingang einen mehrpoligen Schalter mit geeigneter Leistung und einer Minimalöffnung der Kontakte von 3 mm anzubringen (der Draht des Erdanschlußes darf nicht vom Schalter unterbrochen werden).

Vor der Ausführung des Anschlußes an das Stromnetz überprüfen, daß:

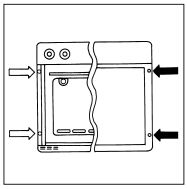


- der elektrische Zähler, die Schutzsicherung, die Versorgungsleitung und die Steckdose geeignet sind, die maximale verlangte Belastung (siehe Eigenschafts-Schild) auszuhalten.
- die Versorgungsanlage mit einem ordnungsgemäßen, den gültigen Vorschriften entsprechendem Erdanschluß versehen ist.
- die Steckdose oder der mehrpolige Schalter leicht nach der Aufstellung des Ofens selbst zu erreichen sind.
- nach dem Anschluß an das Stromnetz das Versorgungskabel nicht mit Teilen, die sichleicht erhitzen, in Berührung kommt.
- keine Reduktions-, Abzweigungs- oder Anpassungsvorrichtungen verwenden, da Erhitzungen oder Verbrennungen auftreten könnten.

Der Hersteller haftet nicht für direkte oder indirekte Schäden, die durch eine falsche Aufstellung oder durch fehlerhaften Anschluß entstanden. Es ist daher erforderlich, daß alle Vorgänge bezüglich der Aufstellung und des Stromanschlußes von Fachpersonal durchgeführt werden, welches aufgrund der örtlichen oder allgemein gültigen Vorschriften vorgeht.

EINFÜGUNG UND ZUSAMMENBAU

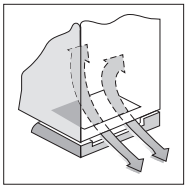
Den Ofen in die Möbelöffnung einschieben, indem man ihn auf die Grundplatte aufsetzt und bis zum Anschlag der Seitenträger gegen das Möbelgestell schiebt. Bezüglich der Abmessungen des Ofens und des Hohlraumes siehe möbel und technischen daten.



• **Die Tür öffnen, falls erforderlich, und den Ofen mit vier Holzschrauben, die durchdie Bohrungen der Seitenträger des Ofen eingeschraubt werden müssen, befestigen.**

HINWEISE ZUR AUFSTELLUNG

DE



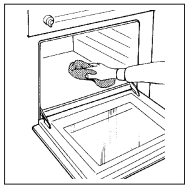
•Der Sockel und die Grundplatte, auf die der Ofen installiert wird, müssen, wie in angegeben, gefräst sein, um eine sichere Ansaugung der Luft und die freie Zirkulation derselben um den Ofen zu gestatten, wodurch ein guter Betrieb erreicht und Schäden an den Möbeln vermieden wird.
Es ist darauf zu achten, daß die Öfen, wie oben angegeben, absolut stabil befestigt sind und daß die elektrischen Teile derart isoliert sind, daß sie nicht mit den Metallteilen in Berührung kommen. Außerdem muß der Kleber, der das Laminat mit demMöbel verbindet, einer Temperatur nicht unter 90°C widerstehen, um Verformungen und Abkleben der Verkleidung zu vermeiden. In den Fällen, in denen auch die Einsetzung einer Fläche mit elektrischen Platten erfolgt, müssen der Stromanschluß der Fläche und jener des Ofens gesondert sowohl aus elektrischen Gründen als auch zur Erleichterung der vorderen Ofen- Ausziehbarkeit realisiert werden.

Nach erfolgtem elektrischen Anschluß, nur nach dem Einsetzen des Ofens in das Möbel wieder Strom zuführen.

Vor der Anwendung des Ofens raten wir Ihnen:

- die Sonder-Schutzfolie, die die Kristalltür des Ofens (falls vorgesehen) bedeckt, zu en fernen

- den leeren Ofen mit Maximaltemperatur für zirka 45 Minuten zu erwärmen (Beseitigung von unangenehmen Gerüchen und Rauch, verursacht durch Bearbeitungsrückstände oder thermischer Isolierung).



- Den Innenteil des Ofens sorgfältig mit Seifenwasser säubern und gut nachspülen.

WICHTIG: Während der Benutzung des Gerätes unterliegt die Vorderseite einer erheblichen Erhitzung. Es wird daher angeraten, Kinder vom eingeschaltetem Ofen fernzuhalten.

Dieses Gerät entspricht EEC-Vorschriften:

- 73/23 + 93/68 (Niederspannungsgeräte)
- 89/336 (Elektromagnetischer Kompatibilität)
- 89/109 (Teile in Berührung mit den Lebensmittel-Substanzen)
- 2002/96 (WEEE)

BEDIENUNGS-ANWEISUNGEN

DE

Mit den Schaltdrehknöpfen des Umschalter A und des Thermostates B können die verschiedenen Funktionen des Ofens und die verschiedenen, geeignetsten Kochtemperaturen der zu kochenden Speisen gewählt werden. Während des Betriebs des Ofens bleibt die Lampe immer eingeschaltet.

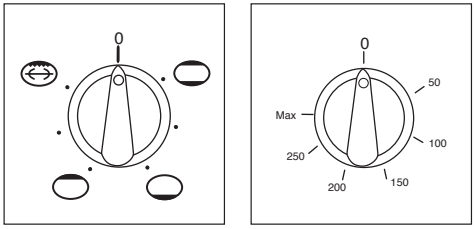
Die oberen und unteren Heizelemente sind eingeschaltet, regulierbareTemperatur von 50°C bis MAX über Thermostat.

Es ist nur das untere Heizelement eingeschaltet; Position des Thermostates wahlweise zwischen 50°C und MAX.

Es ist nur das obere Heizelement eingeschaltet; Position des Thermostates wahlweise zwischen 50°C und MAX.

Es ist das Grill-Element und der Bratspieß-Motor eingeschaltet; **das Thermostat entsprechend der - 200°C-Position einstellen.** In dieser Anwendungsart, in den Augenblicken, in denen das Thermostat den Widerstand ausschalten sollte (wegen Erreichung der eingegebenen Temperatur) wird auch der Bratspießmotor aufhören sich zu drehen, wird aber beim Einschalten des Widerstandes mit dem Drehen fortsetzen.

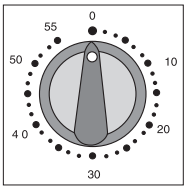
Bei allen Garmrthoden muß die Tür von Backofen geschlossen bleiben



A **B**

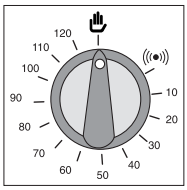
FUNKTION DER INSTALLIERTEN KOMPONENTEN

MINUTENZÄHLER



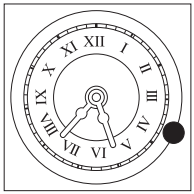
Zur Anwendung des Minutenzählers muß das Läutwerk geladen werden, indem der Drehknopf um eine vollständige Drehung im Uhrzeigersinn gedreht wird; dann bis zur gewünschten Zeit (maximal 60 Minuten) zurückkehren. Nach Ablauf der vorher bestimmten Zeit tritt der akustische Warner in Funktion. Der Minutenzähler unterbricht bei dem akustischen Signal die Ofenfunktion nicht.

ZEITGEBER FÜR KOCH-BEENDIGUNG



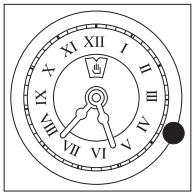
Der Zeitgeber für Koch-Beendigung, einstellbar von 0 bis 120 Minuten, stellt die Programmierung der Koch-Beendigung und das Ausschalten des Ofens ein. Um ihn zu benutzen, muß man zu Beginn den Drehknopf um eine Auslösung im Uhrzeigersinn auf die Position ((•)) stellen, dann fortsetzend, das Läutwerk durch nochmaliges Drehen des Drehknopfes um eine nahezu vollständige Drehung laden. Anschließend, zurückkehrend die gewünschte Zeit einstellen. Nach Ablauf der programmierten Zeit tritt der akustische Warner in Funktion und der Ofen wird automatisch ausgeschaltet. Zur Benutzung des Ofens in manuellem Betrieb, ohne Zeitgeber, ist der Drehknopf auf die ursprüngliche Position zurückzustellen, indem er entgegen dem Uhrzeigersinn um eine Auslösung zu drehen ist, bis das Schaltpaneel-Symbol ✋ mit dem Drehknopfbezug übereinstimmt.

UHR



Zur Programmierung der Uhr ist der Drehknopf zu drücken und nach links zu drehen, bis er mit der Stunde des Tages übereinstimmt. (Bei falscher Einstellung - Drehung nach rechts - wird ein Sicherheitsmechanismus die Uhrkomponenten schützen).

UHR FÜR KOCHZEIT-BEENDIGUNG

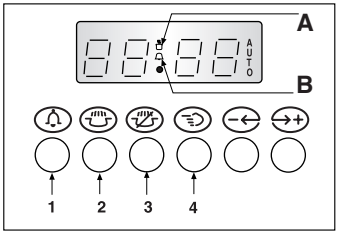


Zur Programmierung der Uhr ist der Drehknopf zu drücken und nach links zu drehen, bis er mit der Stunde des Tages übereinstimmt. (Bei falscher Einstellung - Drehung nach rechts - wird ein Sicherheitsmechanismus die Uhrkomponenten schützen).Zur Programmierung der Kochzeit (einstellbar von 0 bis 180 Minuten) ist der Drehknopf entgegen dem Uhrzeigersinn, ohne zu drücken, zu drehen, bis die Scheibenöffnung oder der Zeiger mit der gewünschten Kochzeit übereinstimmt. Am Schluß der voreingestellten Zeit, schaltet sich der Ofen aus und das ständige Läutwerk schaltet sich ein. Zum Abstellen des Läutwerkes ist der Drehknopf ohne Druck nach links zu drehen, bis die Öffnung oder der Zeiger sich in Übereinstimmung mit dem Symbol befindet.

Um Ofen in manuellem Betrieb benutzen der Drehknopf entgegen dem Uhrzeigersinn drehen (ohne zu drücken) bis die Scheibenöoffnung oder der Zeiger in Übereinstinnung mit dem Symbol befindet.

HINWEISE ZUR BEDIENUNG DES TIMERS

Einstellung der aktuellen Uhrzeit



Sollte die Stromzufuhr einmal unterbrochen worden sein, blinken die Zahlen im Display und es wird 0.00 angezeigt. Drücken Sie dann gleichzeitig die Tasten (1) und (2) und stellen Sie die richtige Uhrzeit durch Drücken der (-) und (+) Tasten ein. Dieser Vorgang muß innerhalb von 4 Sekunden begonnen werden.

Allgemeine Hinweise

- Zwischen 10 Uhr abends und 6 Uhr morgens wird die Farbintensität des Displays automatisch abgedunkelt.
- Der akustische Signalton schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab.
- Jede hier beschriebene Programmierung wird ca. 4 Sekunden nach dem Programmiervorgang aktiviert.
- Die maximal vorzuprogrammierende Zeit beträgt 23 Stunden und 59 Minuten. Sollte das Gerät einmal von der Stromzufuhr abgeschnitten gewesen sein, so werden alle programmierten Einstellungen gelöscht. Wenn die Stromzufuhr wieder gewährleistet ist, blinkt die Anzeige und auf dem Display erscheint 0.00. Stellen Sie dann bitte wieder die Uhr ein und programmieren Sie die gewünschte Einstellung erneut.

Benutzung des Timers als Wecker

Wenn Sie den Timer zu diesem Zweck nutzen wollen, drücken Sie die Taste (1) und stellen Sie mittels der (-) und (+) Tasten die Zeit ein, nach der ein akustisches Signal erfolgen soll. Es wird weiterhin die aktuelle Zeit angezeigt und im Display erscheint das Symbol (B). Um den Wecker abzuschalten, drücken Sie nach Belieben eine der Tasten (1) bis (4), dann erlischt auch das Symbol (B) im Display.

Automatische Abschaltung

Um den Kochvorgang sofort zu beginnen und ihn zu einer gewünschten Zeit zu beenden, verfahren Sie wie folgt :

- Wählen Sie die gewünschte Funktion und Temperatur mit Hilfe der Programm und Temperaturwahlschalter.
- Drücken Sie die Taste (2) und stellen Sie die gewünschte Zeit mittels der (-) und (+) Tasten ein.
  Der Einstellungsvorgang muß innerhalb von 4 Sekunden nach Drücken der Taste (2) erfolgen. Die aktuelle Zeit erscheint wieder im Display und es leuchten die Anzeigen (A) und (AUTO). Die verbleibende Kochzeit kann durch Drücken der Taste (2) kontrolliert werden. Durch Wiederholung des oben beschriebenen Vorgangs kann die Einstellung verändert werden.

Um die programmierte Einstellung zu löschen, setzen Sie die Kochzeit auf 0.00 und wenn die aktuelle Zeit wieder im Display erscheint, drücken Sie die Taste (4) um wieder in den manuellen Gebrauch zu wechseln. Wenn der Kochvorgang beendet ist, ertönt ein akustisches Signal und der Ofen schaltet sich automatisch ab. Drücken Sie nach Belieben eine der Tasten (1) bis (4) um den Signalton abzustellen. Drücken Sie die Taste (4) um mit manuellem Gebrauch fortzufahren.

Automatische Einschaltung und automatische Abschaltung gemeinsam

Um den Kochvorgang zu einer bestimmten Zeit zu beginnen und ihn zu einer gewünschten Zeit zu beenden, verfahren Sie wie folgt.

- Wählen Sie die gewünschte Funktion und Temperatur mit Hilfe der Programm und Temperaturwahlschalter.
- Drücken Sie die Taste (2) und stellen Sie die gewünschte Startzeit mittels der (-) und (+) Tasten ein.
  Der Einschaltungsvorgang muß innerhalb von 4 Sekunden nach Drücken der Taste (2) erfolgen.
- Drücken Sie die Taste (3) und stellen Sie die Abschaltzeit auf gleiche Weise ein.
- Die aktuelle Zeit erscheint wieder im Display und es leuchtet die Anzeige (AUTO). Wenn der Kochvorgang beginnt, leuchtet zudem auch das Symbol (A) auf. Die verbleibende Kochzeit kann durch Drücken der Taste (2) kontrolliert werden. Durch Wiederholung des oben beschriebenen Vorgangs kann die Einstellung verändert werden.

Um die programmierte Einstellung zu löschen, setzen Sie die Kochzeit auf 0.00 und wenn die aktuelle Zeit wieder im Display erscheint, drücken Sie die Taste (4) um wieder in den manuellen Gebrauch zu wechseln. Wenn der Kochvorgang beendet ist, ertönt ein akustisches Signal und der Ofen schaltet sich automatisch ab. Drücken Sie nach Belieben eine der Tasten (1) bis (4) um den Signalton abzustellen. Drücken Sie die Taste (4) um mit manuellem Gebrauch fortzufahren.

KINDERSICHERUNG

Die Programmuhr ist mit einer Kindersicherung ausgestattet, die den Btrieb von Kochfeld und Ofen Während Ihrer Abwesenheit ausschließt.

Aktivierung der Kindersicherung

- Drücken Sie beide Knöpfe (1) (2) gleichzeiting und halten Sie diese ca. 8 Sekunden lang gedrückt.
- Im Display erscheint die Anzeige “ON”.
- Lassen Sie nun die Knöpfe los und drücken Sie (+).Im Display erscheint nun “OF” und das Symbol “Schlüssel”

Die Kindersicherung ist jetzt aktiviert. Nach weiteren 5 Sekunden erscheint wieder die aktuelle Uhrzeit und das Symbol “Schlüssel” im Display

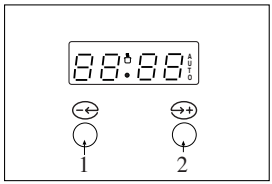
Deaktivierung der Kindersicherung

- Drücken Sie beide Knöpfe (1) (2) gleichzeiting und halten Sie diese ca. 8 Sekunden lang gedrückt.
- Im Display erscheint die Anzeige “OF”.
- Lassen Sie nun die Knöpfe los und drücken Sie (+).Im Display erscheint nun “ON”

Die Kindersicherung ist jetzt aktiviert. Nach weiteren 5 Sekunden erscheint wieder die aktuelle Uhrzeit im Display

Elektronische Kochzeit-Beendigung

Einstellung der laufenden Uhrzeit



Nach erfolgtem elektronischen Anschluß blinkt das Display und zeigt 0.00 an. Gleichzeitig die beiden Tasten drücken und die laufende Uhrzeit mit den Tasten (1) und (2) innerhalb von 4 Sekunden einstellen. Der Ofen verbleibt im manuellem Betrieb und kann daher ohne jegliche Programmierung benutzt werden.

Allgemeine Anmerkungen

- Falls das akustische Signal nicht disaktiviert wurde (gemäß nachfolgender Anweisungen) wird es nach 2 Minuten unterbrochen.
- Jede nachstehend beschriebene Programmierung wird nach ungefähr 4 Sekunden nach der Einstellung aktiviert.
- Die maximale Programmierungszeit beträgt 23 Stunden und 59 Minuten.
- Im Falle des Stromausfalls werden alle programmierten Einstellungen gelöscht; nach Rückkehr der

Spannung blinkt das Display und zeigt 0.00 an. Zur Wiederherstellung des Betriebs der Vorrichtung ist erneut die laufende Uhrzeit und die eventuelle Programmierung einzustellen.

Einstellung der Kochzeit-Beendigung

Zum sofortigen Koch-Beginn und zur automatischen Einstellung der Kochzeit ist folgendermaßen vorzugehen:

- mit dem Betriebsweisen-Wählschalter und dem Thermostat den Betrieb und die gewünschte Temperatur wählen.
- die Kochzeit mit den Tasten (1) und (2) einstellen.
- das Display wird die eingestellte Kochzeit und das Symbol (A) anzeigen.

Zum eventuellem Löschen der eingestellten Programmierung ist die Kochzeit erneut auf 0.00 einzustellen und nach dem Wiedererscheinen der laufenden Uhrzeit ist irgendeine Taste zur Wiederherstellung des manuellen Betriebs (Ausschaltung des Symbols (A) zu drücken.

Nach Beendigung der Kochzeit greift das akustische Signal ein und der Ofen schaltet sich automatisch aus (die laufende Uhrzeit erscheint erneut und das Simbol (A) blinkt). Zur Ausschaltung des aktustischen Signals umd um den Ofen wieder in die manuelle Betriebsweise zurückzubringen, ist irgendeine Taste zu drücken (es erlischt das Symbol (A).

KINDERSICHERUNG

Die Programmuhr ist mit einer Kindersicherung ausgestattet, die den Btrieb von Kochfeld und Ofen Während Ihrer Abwesenheit ausschließt.

Aktivierung der Kindersicherung

- Drücken Sie beide Knöpfe (1) (2) gleichzeiting und halten Sie diese ca. 8 Sekunden lang gedrückt.
- Im Display erscheint die Anzeige “ON”.
- Lassen Sie nun die Knöpfe los und drücken Sie (+).Im Display erscheint nun “OF” und das Symbol “Schlüssel”

Die Kindersicherung ist jetzt aktiviert. Nach weiteren 5 Sekunden erscheint wieder die aktuelle Uhrzeit und das Symbol “Schlüssel” im Display

Deaktivierung der Kindersicherung

- Drücken Sie beide Knöpfe (1) (2) gleichzeiting und halten Sie diese ca. 8 Sekunden lang gedrückt.
- Im Display erscheint die Anzeige “OF”.
- Lassen Sie nun die Knöpfe los und drücken Sie (+).Im Display erscheint nun “ON”

Die Kindersicherung ist jetzt aktiviert. Nach weiteren 5 Sekunden erscheint wieder die aktuelle Uhrzeit im Display

THERMOSSTAT- KONTROLLAMPE (°C)

Sie leuchtet jedesmal auf, wenn das Thermostat zur Stabilisierung der Kochtemperatur im Ofeninnern eingreift und sie erlischt, wenn der Ofen die voreingestellte Temperatur erreicht.

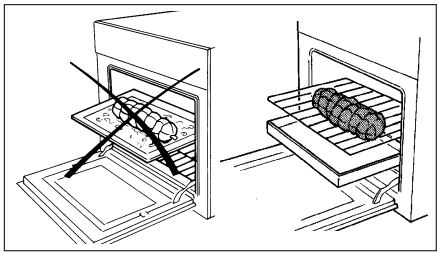
SICHERHEITS-THERMOSTAT

Unterbricht die elektrische Versorgung, um übermäßige Überhitzungen wegen unsachgemäßer Benutzung des Gerätes oder eventuellen Fehlers der Komponenten zu vermeiden. Wird der Eingriff dieser Vorrichtung durch unsachmäßige Benutzung verursacht, reicht es, die Abkühlung des Ofens abzuwarten, um ihn wieder benutzen zu können. Ist der Eingriff dagegen auf einen Fehler der Komponenten zurückzuführen, ist es erforderlich, den Technischen Kundendienst zu rufen.

ANWEISUNGEN ZUM BACKEN UND BRATEN

DE

BACKEN UND BRATEN IM OFEN



Zur Erreichung der besten Back- und Bratergebnisse ist es erforderlich, den Ofen auf die voreingestellte Temperatur vorzuheizen. Nur wenn es sich um sehr fettes Fleisch handelt, kann man mit kaltem Ofen beginnen. Niemals Behälter mit niedrigem Rand oder die Schale als Bratblech benutzen, um die Ofenwände so wenig wie möglich zu beschmutzen und um zu vermeiden, daß das Fett spritzt, die Soße schmell anbrennt und sich Rauch entwickelt. Es wird angeraten, Behälter mit hohem Rand, vorzugsweise aus Terrakotta, die ungefähr in mittlerer Ofenhöhe auf den Bratrost zu stellen sind, zu benutzen. In der entsprechendenTabelle werden wir Ihnen einige Beispiele zur Einstellung des Thermostates und der Back-/Bratzeit geben. Die Kochzeiten können entsprechend der Art der Speisen, deren Homogenität und Volumen variieren. Wir sind gewiß, daß Sie nach einigen Erfahrungen, eventuelle Änderungen der in der Kochzeit-Tabelle angegebenen Werte vorschlagen werden.

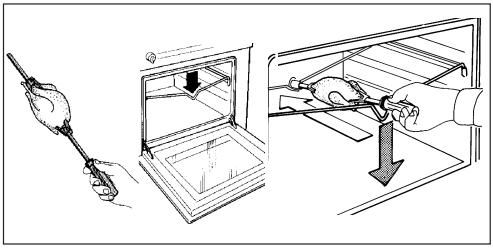
Einige praktische Ratschläge zum Energiesparen

Der Ofen kann einige Minuten vor dem Kochende ausgeschaltet werden; die verbleibende Temperatur wird ausreichen, um das Backen zu beenden. So wenig wie möglich die Ofentür öffnen; zur Kontrolle des Kochgrades durch das Kristall sehen (die Ofenlampe ist immer eingeschaltet).

BACKEN/BRATEN AUF DEM GRILL

Um auf dem Grill oder dem Bratrost zu grillen ist der Ofen zirka 5 Minuten vorzuheizen. Beim Grillen kommt die Hitze von oben und basiert auf der Irradiation von Infrarotstrahlen: es ist für dünne Fleischstücke und Toast geeignet. Auf dem Grill zu bratendes Fleisch oder Fisch müssen vorher leicht mit Öl bestrichen und imme auf den Grillrost gelegt werden. Dieser muß in die Führungen eingesetzt werden, näher oder entfernter vom Grill-Element, in Bezug auf die Fleischdicke. Die nachfolgende Tabelle gibt einige Beispiele bezüglich Kochzeiten und Positionen der Speisen. Die Kochzeiten können entsprechend der Speiseart, deren Homogenität und Umfang variieren.

BENUTZUNG DES BRATSPIESSES



Die zu bratenden Speisen auf den Spieß stecken, diese sorgfältig zwischen den beiden Gabeln festdrücken und sie gut ausbalancieren, um den Bratspießmotor keinen unnötigen Belastungen auszusetzen.Die Bratspießstange in das Loch des Wellenmotors auf der

Ofenwand einsetzen. Überprüfen, daß der Spieß am hinteren Ende gut eingesetzt ist. Alles mit dem Halsglied der Spißstange, das sich in der Nähe des Griffes befindet, auf den Halterost legen. Die Abtropfschale auf die unterste Führung schieben und den Griff der Bratspießstange während der Bratzeit abnehmen. Der Handgriff dient lediglich zum Herausziehen der Speisen nach Beendigung des Bratens.

Tabelle der Koch-Zeiten

Art der Speisen	Rillen Nr.	Temperatur °C	Zeit Min.
Speisen			
Braten mit langer Bratzeit	2	220-250	gemäß Menge
Braten mit kurzer Bratzeit	2	225-250	50-60
Wild-Geflügel (Perlhuhn, Ent usw.)	1	210-250	150-180
Geflügel	2	225-250	50-60
Wildbret	1	200-225	gemäß Menge
Fisch	1	180-200	20-25
Backwaren			
Weihnachtskuchen	untere Rille	160-200	60-70
Plum-Cake	“	170-180	90-100
Orangen-Torte	“	170-180	80-100
Löffelbisquit-Kekse	2	200	40-45
Brioche	2	215-230	35-40
Blätterteig	2	215	30-40
Sandkuchen	2	200-215	30-35
Meringe	1	140	60-80
Windbeutel-Teig	2	215-230	30
Obstkuchen (Mürbeteig)	2	250	30-35
Obstkuchen (Hefeteig)	2	230	20-30

Tabelle der Grill-Zeiten

Art der Speisen	Menge Kg	Rillen Nr.	Temperatur °C	Vorheizzeit in Minuten	Zeit Min.
Kalbschnitzel	1	3	200	5	8-10
Hammelkotoletts	“	“	“	“	12-15
Leber	“	“	“	“	10-12
Rouladen mit Hackfleischfüllung	“	“	“	“	12-15
Kalbsherz	“	“	“	“	12-15
Braten im Netz	“	“	“	“	20-25
Halbes Huhn	-	“	“	“	20-25
Fischfilet	-	“	“	“	12-15
Gefüllte Tomaten	-	“	“	“	10-12

REINIGUNG UND WARTUNG

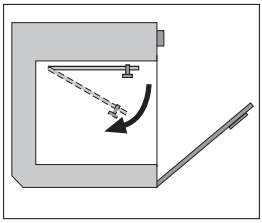
DE

Achtung: jede Operation darf nur bei stromloser Einrichtung vorgenommen werden.

ALLGEMEINE REINIGUNG

Um für lange Zeit die Glanzeigenschaft der emaillierten Teile zu erhalten, muß der Ofen nach jeder Benutzung gereinigt werden. Nachdem der Ofen abgekühlt ist, können Sie leicht die Fettablagerungen mit einem Schwamm oder mit einem feuchten, in laues Seifenwasser getauchtem Tuch und eventuell mit einem handelshüblichem Produkt entfernen. Keine Scheuertücher oder -schwämme benutzen, sie könnten das Email unersetzbar beschädigen. Von den weissen Öfen müssen jedesmal auch die Paneelteile, Griff und Drehknopf gereinigt werden, um zu vermeiden, daß mit der Zeit der Austritt von Fettdämpfen deren Vergilbung bewirkt. Nach der Anwendung die Inox-Stahl-Teile gut spülen und anschließend mit einem weichen Tuch oder Wildledertuch trocknen. Für andauernde Flecken normale, nicht scheuernde Reinigungsmittel verwenden, oder spezifische Produkte für Inox-Stahl, oder etwas warmen Essig.
Das Kristall der Ofentür nur mit warmen Wasser reinigen und vermeiden, rauhe Tücher zu benutzen.
"Vermeiden Sie das Reinigen mit Dampfstrahl."

ÖFEN MIT DER MÖGLICHKEIT DAS GRILLELEMENT ZUR DURCHFÜHRUNG DER REINIGUNG ZU SENKEN

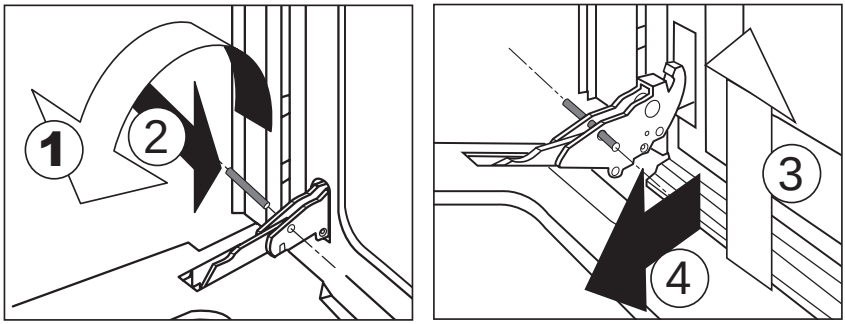


1 Achtung: sich vergewissern, daß sich alle Schaltungen in der Position “OFF” befinden und abwarten, bis sich das Grillelement abkühit
2 Während des Abnehmens der gerändelten Schraube, welche das Element befesting, die Vorderseite des Grillelement abstützen
3 Die Vorderseite des Grillelement vorsichting bis zur Anhaltposition senken
4 Während der Reinigung des Ofens das Grillelement mit Vorsicht behandeln
5 Nach durchgeführter Reinigung sorgfältig die für die Reinigung benutzten chemischen Reinigungsmittel und das Wasser entfernen
6 Sorgfälting die Vorderseite des Grillelement in Position heben und mit der gerändelten Schraube befestigen

NIEMALS DEN OFEN MIT HÄNGEDEM GRILLELEMENT BENUTZEN

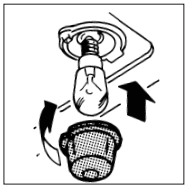
REINIGUNG UND WARTUNG

REINIGUNG DER OFENTÜR



Die Tuer vom Backhofen voellig öefnnen (1).
Ein kleiner Stift in das geeignete Loch von jeden Scharnier stecken (2).
Die Tuer bis zum Block der Scharnieren drehen und diese vom Backhofen herausziehen (3/4).
Um Die Tuer wieder aufzustellen folgen Sie die obengenannte Aktionen in umgekehrte reihenfolge.

Austausch der Ofenlampe



Nachdem der Ofen elektrisch abgeschaltet ist, die Glasschutzkappe und dann die Birne ausschrauben und diese mit einer anderen, gleichfalls für hohe Temperatur vorgesehenen (300°C / E14) Die Glasschutzkappe wieder anbringen und die Stromversorgung wieder herstellen.

Selbstreinigende katalytische Paneele (optional)

Bei allen unseren Öfen besteht die Möglichkeit, im Innern der Muffel selbstreinigende Paneele zu montieren, die die Wände bedecken. Diese Spezial-Paneele, die an den Seitenwänden und an der hinteren Wand zu befestigen sind, sind mit einem mikroporösen katalytischen Email überdeckt, der schrittweise die Öl- und Fettspritzer oxydiert und zerstäubt und während des Backens über 200°C beseitigt. Falls nach einem Kochen von sehr fetten Speisen der Ofen nicht sauber sein sollte, ihn mit höchster Temperatur für die erforderliche Zeit leer in Betrieb setzen, um ihn wieder zu reinigen (maximal 1 Stunde).
Die selbstreinigenden Paneele dürfen weder abgewaschen noch mit scheuernden Mitteln oder Produkte, die Säuren oder Laugen enthalten, gereinigt werden, sondern nur mit einem mit Wasser angefeuchtetem Tuch entstaubt werden.
Zum Kauf dieser Paneele wenden Sie sich bitte an den Händler oder an das Kundendienstzentrum Ihrer Wahl.

ADVERTENCIAS GENERALES

ES

Estimado Cliente:

Le quedamos muy agradecidos por haber elegido nuestro producto. El uso de este aparato es fácil; antes de instalarlo o utilizarlo, sin embargo, hay que leer atentamente este folleto. Aquí podrá encontrar las indicaciones correctas para la perfecta instalación, uso y mantenimiento.

- Es muy importante que este folleto de instrucciones se guarde junto con el aparato en caso de que pase a otra persona.

- **Este aparato ha sido concebido para ser usado en un ambiente hogareño y de modo no profesional. Debe ser utilizado por personas adultas y conscientes; por ende, se recomienda no permitir que se acerquen niños para jugar con el aparato. Durante el uso el aparato puede ser sometido a un sensible calentamiento de las partes frontales a las cuales se tiene acceso.**
- **Vigilar niños y personas no autosuficientes durante todo el tiempo de utilización, para que no toquen superficies calientes y no estén cerca del aparato encendido.**
- **Tenga cuidado en no tocar los elementos calentadores del interior del horno.**
- La instalación del aparato tiene que ser ejecutada por instaladores competentes y cualificados que conozcan las normas de instalación vigentes.
- Antes de ejecutar el mantenimiento o la limpieza desconectar eléctricamente el aparato y esperar a que se enfríe.
- El cable de alimentación del aparato no tiene que ser sustituido por el cliente. Para sustituirlo hay que dirigirse exclusivamente a personal cualificado.
- Cuando el grill está en marcha las partes accesibles pueden volverse muy calientes. Es oportuno mantener a debida distancia los niños.
- **A petición, hay disponible un artilugio para reducir ulteriormente la temperatura de la puerta. Este artilugio es aconsejado en caso de presencia de niños y debe ser pedido a parte (si no presente en las condiciones de entrega) a los Centros de Asistencia Técnica (KIT3VETRI.A000 especificando el modelo exacto del producto).**
- Para las posibles intervenciones de reparación, dirigirse siempre a un Centro de Asistencia Técnica autorizado y exigir recambios originales.
  Las reparaciones efectuadas por personal no competente pueden ocasionar daños.

IMPORTANTE !

Zona caliente (salida de vapor) - Atención !!

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION ES

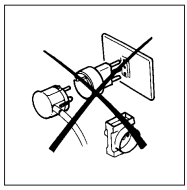
CONEXIÓN ELÉCTRICA

Los aparatos están provistos de cable de alimentación tripolar y están predispuestos para funcionar con corriente alterna, con tensión adecuada a la carga que indica la placa " caracterìsticas del producto" reflejada a final del folleto y en el producto. El conductor de tierra del cable se distingue por su color amarillo/verde.

CONEXIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN A LA RED ELÉCTRICA

Colocar en el cable de alimentación del horno una clavija adecuada a la carga que indica la placa "características del producto". En el caso de que se conecte directamente a la red (cable sin clavija), será necesario colocar antes un interruptor omnipolar de capacidad adecuada, con una apertura mínima de contactos de 3 mm. (el interruptor no debe desconectar el cable de conexián de tierra).

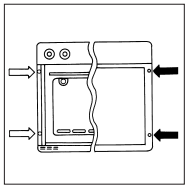
Antes de conectarlo a la red eléctrica comprobar que:



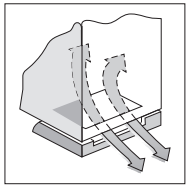
- el contador eléctrico, la válvula de protección, la línea de alimentación y la toma de corriente puedan soportar la carga máxima requerida (ver placa de características).
- la instalación de alimentación esté provista de una regular conexión de tierra, conforme a las normativas vigentes.
- después de haber instalado el horno, se pueda acceder fácilmente al enchufe, a la toma y al interruptor omnipolar.
- una vez realizada la conexión a la red eléctrica, comprobar que el cable de alimentación no esté en contacto con partes que puedan sufrir recalentamientos.
- no utilizar reductores, derivadores, adaptadores etc., ya que podrían provocar recalentamientos o quemaduras.

El fabricante no responderá de daños directa o indirectamente causados por una instalación incorrecta. Por lo tanto es necesario que las operaciones relativas a la instalación y a la conexión eléctrica las realice personal cualificado siguiendo las normativas, locales y generales, vigentes.

COLOCACIÓN Y MONTAJE



Introduzca el horno en el hueco del mueble apoyándolo en la base y empujándolo hasta que llegue al tope. Para las dimensiones del horno y del hueco, ver mueble y caracteristicas técnicas.



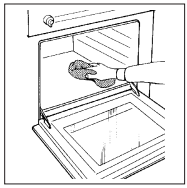
• Abrir la puerta, en los casos en que sea necesario, y fijar el horno con los cuatro tornillos para madera que tienen que ser enroscados a través de los orificios realizados en los montantes laterales del horno.

• El zócalo y el plano de apoyo donde está instalado el horno deben ser fresados como indica la de modo que consientan una segura toma de aire y permitan la circulación del mismo entorno

al horno. De esta manera se obtendrá un mejor funcionamiento y se evitará posibles daños a los muebles.
Es muy importante fijar firmemente el horno, como se ha indicado arriba, y que las partes eléctricas estén aisladas de modo que no puedan entrar en contacto con las partes metálicas. Además, la cola que une el laminado al mueble debe resistir temperaturas no inferiores a 90ºC, para evitar deformaciones o desencoladuras del revestimiento. En el caso de que haya una placa eléctrica, los fuegos y el horno tienen que tener una conexión eléctrica separada, tanto por razones eléctricas como para facilitar la posibilidad de extraer el horno frontalmente.

Una vez realizada la conexión eléctrica, introducir el horno en el mueble y volver a dar corriente.
Antes de empezar a utilizar el horno, le aconsejamos:

- quitar la película especial protectiva que cubre el cristal de la puerta del horno (cuando está provisto).
- calentar el horno en vacío a la máxima temperatura durante unos 45 minutos, para eliminar los olores desgradables y el humo causados por los residuos del tratamiento y del aislamiento térmico.
- limpiar a fondo el interior del horno con agua y jabón y enjuagarlo bien .



IMPORTANTE: durante la utilización, el aparato está sometido a un sensible calentamiento de la parte frontal. Se recomienda, por tanto, mantener a los niños lejos del horno cuando está encendido.

Este aparato es conforme a las Directivas CEE:

- 73/23 + 93/68	(aparatos en bajo voltaje)
- 89/336	(compatibilidad electromagnética)
- 89/109	(partes en contacto con sustancias alimenticias)
- 2002/96	(WEEE)

INSTRUCCIONES PARA EL USO

ES

Los mandos del selector A y del termostato B permiten seleccionar las diferentes funciones del horno, y elegir la temperatura de cocción más adecuada para los alimentos que se van a cocinar. Durante el funcionamiento del horno, la luz permanecerá siempre encendida.

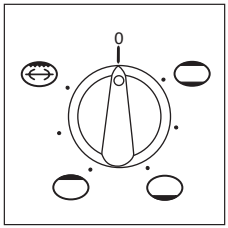
Las resistencias inferior y superior están encendidas. La temperatura se puede regular de 50ºC al máximo con el termostato.

encendida solamente la resistencia inferior; posición del termostato a elegir entre 50ºC y MAX.

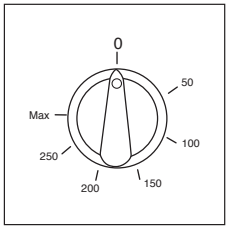
encendida solamente la resistencia superior; posición del termostato a elegir entre 50ºC y MAX.

encendidos el grill y el motor del asador. **Colocar el termostato en la posición 200°C.** En éste tipo de empleo, en el caso de que el termostato disconecta la resistencia (la temperatura establecida ha sido alcanzada), también el motor del asador parará su rotación y reanudará con la conexión de la resistencia.

El horno debe permanecer cerrado durante todo el tiempo de cocción



A

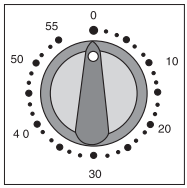


B

INSTRUCCIONES PARA EL USO

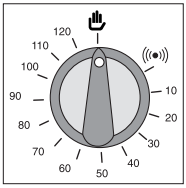
FUNCIONAMIENTO DE LOS POSIBLES COMPONENTES

CUENTAMINUTOS



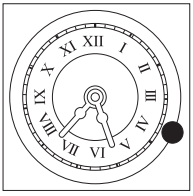
Para utilizar el cuentaminutos hay que dar cuerda al reloj, girando el mando hasta el tope en el sentido de las agujas del reloj y volviendo en sentido contrario hasta el tiempo deseado (máximo 60 minutos). Una vez transcurrido el tiempo establecido, entrará en función el avisador acústico. Cuando el cuentaminutos suena, no se interrumpe el funcionamiento del horno.

TEMPORIZADOR DE FIN DE COCCIÓN



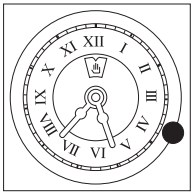
El temporizador de fin de cocción se puede regular de 0 a 120 minutos y sirve para programar el tiempo de cocción y el apagado del horno. Para utilizarlo hay que girar el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición ((•)) continuar para dar cuerda al reloj dando un giro casi completo al mando, y volver en sentido contrario hasta el tiempo deseado. Una vez transcurrido el tiempo establecido, entratará en función el avisador automático, y el horno se apagará automáticamente. Para excluir la función de temporización y poder utilizar el horno manualmente, girar el mando en el sentido contrario al de las agujas del reloj, hasta la posición inicial, de modo que el símbolo ✋ coincida con el del mando.

RELOJ



Para programar el reloj, pulsar y girar a la izquierda el botón hasta hacer coincidir la hora del día (en caso de maniobra errada - rotación a la derecha - hay un mecanismo de seguridad que protege los componentes del reloj).

RELOJ DE FIN DE COCCION



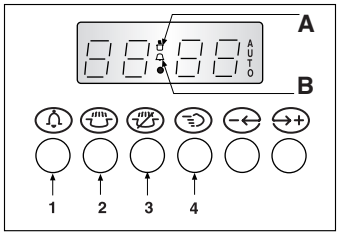
Para programar el reloj, pulsar y girar a la izquierda el botón hasta hacer coincidir la hora del día (en caso de maniobra errada - rotación a la derecha - hay un mecanismo de seguridad que protege los componentes del reloj).Para programar el tiempo de cocción (regulable de 0 a 180 minutos), girar el botón en el sentido contrario a las agujas del reloj, sin presionar, hasta que coincidan la mirilla del disco o la aguja con el tiempo de cocción deseado. Al final del tiempo preestablecido, se desconecta el horno y se activa la sonería continua. Para parar la sonería, girar a la izquierda el botón sin presionar, hasta llevar la mirilla o la aguja en correspondencia del símbolo .

Para poder utilizar el horno manualmente, girar el botón en el sentido contrario al as agujas del reloj, sin presionar, hasta llevar la mirilla o la aguja en correspondencia del sÌmbolo .

INSTRUCCIONES PARA EL PROGRAMADOR ELECTRÓNICO

Programación de la hora actual

Una vez realizada la conexión eléctrica el display parpadeará mostrando 0.00. presionar los botones (1) y (2) a la vez, programando la hora actual con los botones (-) y (+)dentro de los siguientes 4 segndos. Si el horno permanece en operación manual puede ser usado sin ninguna programación.



Notas Generales

- Entre las 10 p.m. y las 6 a.m. la intensidad del display baja automáticamente de intensidad.
- Si la señal acústica no esta desconectada esta se cortará transcurridos 2 minutos.
- Cualquier programación descrita por este medio es activada después de aproximadamente 4 segundos desdela preselección.
- 23 horas y 59 minutos es el máximo tiempo de programación.

Todos los programas seleccionados son borrados cuando se producen caidas de tensión. Cuando la tensión se vuelve a recuperar el display parpadea y muestra 0.00. Para restablecer la operación programada, volver a introducir el tiempo actual y el programa elegido.

Programador de tiempo con señal acústica

Cuando el sistema es usado como simple señal acústica, presionar el boton (1) y programar el tiempo requerido, presionando (-) y (+) dentro de los siguientes 4 segundos: el tiempo actual reaparecey el símbolo (B) es activado. Presionar uno de los botones del 1 al 4 para desconectar la señal acústica. El simbolo (B) es desactivado.

Programación del final de tiempo de cocción

Para empezar el proceso de cocción inmediatamente y seleccionar el tiempo automático de cocción, operar de la siguente forma:

- Seleccionar la función requerida y temperatura usando el selector de funciones y el termostato.
- Presionar el botón (2) y seleccionar el tiempo de cocción, presionando el botón (-) y (+) dentro de los siguientes 4 segundos. El tiempo actual reaparece y la luz piloto (A) y (AUTO) permanecen encendidas. El tiempo de cocción restante puede ser controlado presionando el botón (2) ó cambiar el tiempo repitiendo el mismo procedimiento.

Restablecer el tiempo de cocción a 0.00 borrando el programación preseleccionada y cuando el tiempo actual reaparezca presionar el botón (4) para seleccionar la función manual. Una vez finalice el tiempo de cocción, la señal acústica se conecta y el horno se apaga. Presionar cualquiera de los botones (1) al (4), para desconectar la señal acústica. presionar el botón (4) para volver el programador a la función manual.

Programación conjunta de los procesos de inicio y final de cocción
Para programar ambos procesos de inicio y final de cocción operar come sigue:

- Seleccionar la función requerida y temperatura usando el selector de funciones y el termostato.
- Presionar el botón (2) y seleccionar el tiempo de cocción presionando los botones (-) y (+) dentro de los siguientes 4 segundos.
- Presionar el botón (3) y preseleccionar el final de cocción de la misma forma.

El tiempo actual reaparece y la luz piloto (A) y (AUTO) permanecen encendidas. El tiempo de cocción restante puede ser controlado presionando el botón (2), ó cambiar el tiempo repitiendo el mismo proceso.
Restablecer el tiempo de cocción a 0.00 borrando el programa preseleccionado y cuando el tiempo actual reaparece presionar el botón (4) para seleccionar la función manual.
Una vez finalice el tiempo de cocción, la señal acústica se conecta y el horno se apaga. Presionar cualquiera de los botones (1) al (4), para desconectar la señal acúustica. Presionar el botón (4) para volver el programador a la función manual.

BLOQUEO DE SEGURIDAD PARA LOS NIÑOS
El programador està caracterizado por un bloqueo de seguridada que impide la programación de la cocción y por consequencia el funcionamento del horno.
puesta en marcha del bloqueo:
- apretar ambos toques (1) (2) simultáneamente por 8 segundos aproximadamente
- en el display aparece “ON”; librar los toques
- apretar el toque (+); en el display aparece “OF” y el sìmbolo “.. llave..”

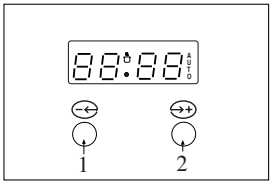
En este momento el bloqueo de seguridad se ha puesto en marcha y después de 5 segundos aproximadamente en el display aparecerà la hora corriente y el sìmbolo “.. llave..”.
Desactivaciòn del bloqueo:
- apretar ambos toques (1) (2) simultáneamente por 8 segundos aproximadamente
- en el display aparece “OF”; librar los toques
- apretar el toque (+); en el display aparece “ON”

En este momento el bloqueo de seguridad està desactivado y después de 5 segundos aproximadamente en el display aparecerà la hora corriente.

FINAL DE COCCIÓN ELECTRÓNICO

Para establecer la hora corriente

Una vez conectado electrónicamente, el display parpadea indicando 0.00. Pulsar al mismo tiempo ambas teclas y establecer la hora corriente actuando en las teclas (1) y (2). antes de 4 segundos; el horno permanecerá en funcionamiento manual y por tanto, podrá ser utilizado sin ninguna programación.



Notas generales

- Si no está desactivado (según instrucciones más adelante) el indicador acústico se interrumpe después de 2 minutos.
- Toda programación indicada a continuación se activa después de 4 segundos a partir de la programación.
- El tiempo máximo de programación es de 23 horas y 59 minutos.
- En caso de corte de luz se borran todos los datos programados; al volver la corriente, el display parpadea indicando 0.00. Para restablecer el funcionamiento del aparato, establecer otra vez la hora corriente y el posible programa.

Para establecer el final de cocción

Para iniciar inmediatamente la cocción y establecer automáticamente la duración actuar de la siguiente manera:

- Seleccionar la función y la temperatura deseadas por medio del selector de funciones y del termostato.
- Establecer la duración de la cocción actuando en las teclas (1) y (2).
- El display mostrará el período de cocción establecido y el símbolo (A).
  En caso de que se desee borrar la programación establecida, volver a llevar a 0.00 la duración de la cocción y después de que vuelva a aparecer la hora corriente, pulsar cualquiera de las teclas para restablecer la función manual (apagado del símbolo (A).
  Una vez acabada la cocción interviene el indicador acústico y el horno se apaga automáticamente (vuelve a aparecer la hora corriente y l símbolo (A) parpadea.

BLOQUEO DE SEGURIDAD PARA LOS NIÑOS

El programador està caracterizado por un bloqueo de seguridada que impide la programación de la cocción y por consequencia el funcionamento del horno.

puesta en marcha del bloqueo:

- apretar ambos toques (1) (2) simultáneamente por 8 segundos aproximadamente
- en el display aparece “ON”; librar los toques
- apretar el toque (+); en el display aparece “OF” y el sìmbolo “.. llave..”

En este momento el bloqueo de seguridad se ha puesto en marcha y después de 5 segundos aproximadamente en el display aparecerà la hora corriente y el sìmbolo “.. llave..”.

Desactivaciòn del bloqueo:

- apretar ambos toques (1) (2) simultáneamente por 8 segundos aproximadamente
- en el display aparece “OF”; librar los toques
- apretar el toque (+); en el display aparece “ON”

En este momento el bloqueo de seguridad està desactivado y después de 5 segundos aproximadamente en el display aparecerà la hora corriente.

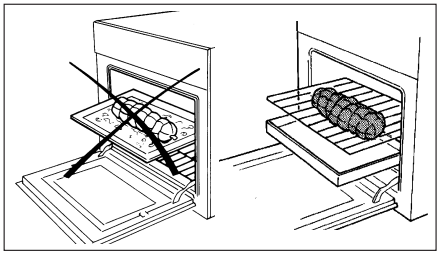
PILOTO TERMOSTATO [°C]
Se enciende cada vez que el termostato interviene para estabilizar la temperatura de cocción dentro del horno y se apaga cuando el horno alcanza la temperatura preestablecida.

TERMOSTATO DE SEGURIDAD
Interrumpe la alimentación eléctrica para evitar excesivos sobrecalentamientos debidos al uso incorrecto del aparato o bien a un posible defecto de los componentes. Si la intervención de dicho dispositivo está causada por un uso incorrecto, basta con esperar a que se enfríe el horno para poder volver a utilizarlo. Si, en cambio, la intervención está causada por un defecto de los componentes, hay que llamar al servicio de Asistencia Técnica.

INSTRUCCIONES PARA LA COCCION

ES

USO DEL HORNO



Para cocer perfectamente al horno, hay que calentarlo previamente a la temperatura deseada.Sólo cuando se trata de carnes con mucha grasa se puede cocer con el horno frío. Para evitar que la grasa salpique y ensucie las paredes del horno, y que la salsa se queme y produzca humo, no utilizar nunca fuentes con el borde bajo ni la bandeja del horno como fuente para asador. Utilizar fuentes con el borde alto, preferiblemente de barro, colocándolas sobre la parilla a mitad del horno. En la página siguiente le indicamos algunos ejemplos de tiempos y temperaturas de cocción. Los tiempos de cocción pueden variar según el tipo de alimento y la cantidad. Estamos seguros de que después de haber hecho alcuna prueba, la experiencia le indicará si tiene que cambiar algunos de los tiempos del curdo.

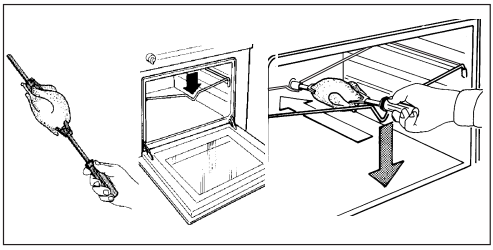
CONSEJOS PRÁCTICOS PARA AHORRAR ENERGÍA

Apagar el horno unos minutos antes de que termine el tiempo de cocción, la temperatura residua basatará para completar la cocción. Abrir lo menos posible la puerata del horno; para mirar dentro, hacerlo a través del cristal (la luz permanece siempre encendida).

USO DEL GRILL

Para cocinar al grill, hay que calentar el horno previamente unos 5 minutos. Al utilizar el grill el calor proviene de arriba y se basa en la radiación de rayos infrarrojos, que permiten preparar carnes de poco espesor y sandwiches. Parar cocinar carne y pescado al grill hay que untarlos con un poco de aceite y colocarlos en la parilla.Colocar la parilla en una de las guías del horno en proporción al tamaño de la carne.En el cuadro de la página siguiente le damos algunos ejemplos de tiempos de cocción y de colocación de la parilla. Los tiempos de cocción pueden variar segùn el tipo de alimento y la cantidad.

USO DEL ASADOR



Insertar los alimentos en el asador sujietándolos con las horquillas y equilibrarlo bien para evitar esfuerzos inútiles al motor del asador. Introducir el asador en el orificio del eje motor de la pared del horno, controlando que la extremidad posterior esté bien metida. Apoyar la abrazadera del asador, que se encuentra cerca de la empuñadura, en la parilla. Meter la bandeja en la parte inferior del horno para recoger la grasa que caiga y guitar la empuñadura. La empuñadura sirve solamente para sacar el asador una vez terminada la cocción.

CUADRO DE TIEMPOS DE COCCION

Alimentos	Altura parrilla	Temperatura horno en ºC	Tiempo en minutos
Asado cocc.larga	2	220-250	seg. cant.
Asado cocc.breve	2	225-250	50-60
Aves (pato,pavo etc.)	1	210-250	150-180
Aves de corral	2	225-250	50-60
Caza	1	200-225	seg. cant.
Pescado	1	180-200	20-25
PASTELERIA			
Tarta de Navida	en el fondo	160-200	60-70
Plum-cake	"	170-180	90-100
Tarta de naranja	"	170-180	80-100
Bizcochos soletilla	2	200	40-45
Bollos	2	215-230	35-40
Hojaldre	2	215	30-40
Bizcocho	2	200-215	30-35
Merengue	1	140	60-80
Masa para bocaditos	2	215-230	30
Tartas de fruta (masa quebrada)	2	250	30-35
Tartas de fruta (masa fermentada)	2	230	20-30

CUADRO DE TIEMPOS DE COCCION AL GRILL

Alimentos	Cantidad en Kg	Altura parrillla	°Temper. °C	Tiempo precalen. en min.	Tiempo en. min.
Chuletas ternera	1	3	200	5	8-10
Chuletas cordero	"	"	"	"	12-15
Higado	"	"	"	"	10-12
Rollitos de carne picada	"	"	"	"	12-15
Corazón de ternera	"	"	"	"	12-15
Asado	"	"	"	"	20-25
Medio pollo	-	"	"	"	20-25
Filete de pescado	-	"	"	"	12-15
Tomates rellenos	-	"	"	"	10-12

LIMPIEZA Y MANUTENCION

ES

Mantenimiento y limpieza

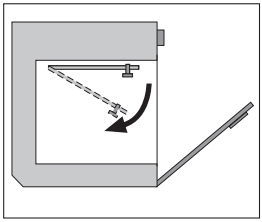
Atención: Ante de cada operación, desconectar el horno electricamente.

Limpieza general

Para que el horno mantenga el brillo de sus paredes, hay que limpiarlo cada vez que se utilice. Dejar enfriar el horno y quitar los restos de grasa con una esponja mojada en agua y jabón o con algún producto especial para hornos. No utilizar productos abrasivos que podrían dañar el esmalte. En los hornos blancos hay que limpiar una vez al mes los mandos y la manilla para evitar que con el tiempo los vapores grasientos los amarilleen. Después del uso enjuagar bien con agua las partes de acero inoxidable y secarlas con un paño suave. Para manchas resistentes usar detergentes no abrasivos, productos específicos para acero inoxidable o un poco de vinagre caliente. Limpiar el cristal de la puerta con agua caliente. No utilizar paños que puedan dañarlo.

"Evitar la limpieza con chorro de vapor."

HORNOS PROVISTOS DE GRILL ABATIBLE PARA SER LIMPIADO



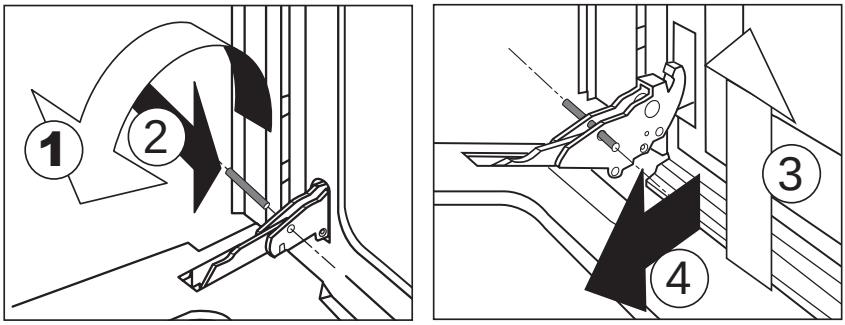
1 Atención: asegurarse que todos los mandos se encuentren en la posición “OFF” y esperar hasta de que la resistencia grill resulte fría
2 Llevar el frente de la resistencia grill durante la remoción del tornillo graneado de fijación de la resistencia
3 Bajar cuidadosamente el frente de la resistencia en la posición de parada
4 Durante la operación de limpieza del horno, evitar de apoyar cualquier peso en la resistencia grill
5 Una vez acabada la operación de limpieza, sacar cuidadosamente de la resistencia grill cualquier residuo quìmico y de agua
6 Llevar el frente de la resistencia en su postura original, fijàndolo con el tornillo graneado

¡ NO UTILIZAR JAMAS EL HORNO CON LA RESISTENCIA GRILL INCLINADA HACIA ABAJO!

LIMPIEZA Y MANUTENCION

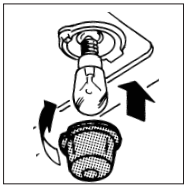
ES

Limpieza de la puerta del horno



Abren copletamente la puerta del horno (1).
Insierten un pivote pequeno dentro del agujero de cada bisagra (2).
Roden la puerta hasta el bloqueo de las bisagras y después saquen las bisagras de los soportes del horno (3/4).
Vuelvan a montar la puerts, efectuando en orden inverso las operaciones aludidas.

Substitución de la bombilla del horno



Desconecte eléctricamente el horno. Quite la cubierta de protección de cristal y desenrosque la bombilla. Substitúyala con otra igual, resistente a altas temperaturas (300ºC / E14), Vuelva a colocar la cubierta de cristal y conecte el horno.

Paneles autolimpiantes catalíticos (optional)

En todos nuestros hornos se puede montar en la mufla paneles autolimpiantes que cubren las paredes del horno. Estos paneles especiales, que se sujetan a las paredes laterales y posterior, están recubiertos con un esmalte especial catalítico microporoso, que oxida y evapora gradualmente las salpicaduras de grasa y aceite, eliminándolas durante la cocción si ésta es superior a 200ºC. Si después de haber cocinado alimentos muy grasientos, el horno no está limpio, dejarlo encendido a la máxima temperatura y en vacio el tiempo que sea necesario para que se limpie (máximo 1 hora). Para limpiar los paneles autolimpiantes, no hay que lavarlos ni utilizar productos abrasivos o productos que contengan ácidos o álcali. Hay que quitarles el polvo asiduamente con un paño empapado en agua. Para comprar estos paneles, diríjase a su revendedor o a su Centro de Asistencia de confianza.

ADVERTÊNCIAS GERAIS

PT

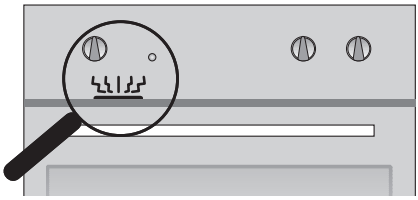
Ex.mo Cliente,

Agradecemos por ter escolhido o nosso produto. O uso desta aparelhagem é muito fácil; antes de a instalar e de a utilizar é necessário que leia com atenção esta manual, no qual poderá encontrar as correctas indicações para efectuar a instalação, utilização e manutenção deste produto.

- É muito importante que esta manual de instruções seja conservado juntamente com a aparelhagem no caso de transferência do aparelho para outra pessoa.
- **Este aparelho foi projectado para uso não profissional por parte de particulares no interior de habitações. Tem de ser utilizado por pessoas adultas conscientes. Recomenda-se, portanto, não deixar aproximar as crianças para brincarem. Durante a utilização o aparelho pode ser submetido a um sensível aquecimento das partes dianteiras acessíveis.**
- **Vigiar as crianças e as pessoas não auto-suficientes durante todo o tempo de utilização, de modo que não toquem nas superfícies quentes e não estacionem perto do aparelho em função.**
- **Faça atenção a não tocar os elementos aquecedores (resistências) al interno do forno.**
- A instalação do produto deve ser efectuada por pessoal técnico competente e ao corrente das normas de instalação em vigor.
- Antes de se proceder às operações de manutenção e de limpeza desligar o aparelho da electricidade e aguardar que o mesmo esteja completamente frio.
- O cabo de alimentação do aparelho nunca deve ser substituído pelo usuário. Para a sua substituição contactar exclusivamente pessoal técnico competente.
- Quando o grill está a funcionar, as partes acessíveis podem ficar muito quentes. Portanto é oportuno manter as crianças à distância.
- **A pedido, é disponível um dispositivo que consente diminuir a temperatura da porta do forno. Este dispositivo é aconselhado no caso de presença de crianças e pode ser adquirido (se não tiver sido incluí do nas condições de entrega) junto dos Centros de Assistência Técnica (códice KIT3VETRI.A000 comspecificação do modelo preciso do producto).**
- No caso de eventuais reparações contactar sempre um Centro de Assistência Técnica autorizado e exigir peças sobresselentes originais.As reparações efectuadas por pessoal não competente podem causar danos.

IMPORTANTE !

Areá quente (saída de vapor) - Atenção !!



INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO

PT

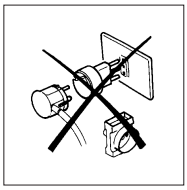
LIGAÇAO ELÉCTRICA

As aparelhagens são dotadas de cabo de alimentação tripolar e são predispostas para funcionar com corrente alternada, com tensão indicada na placa contendo os “datos caracterìsticos do aparelho” colocada em fim manual e sobre el aparelho. O condutor de Terra do cabo eléctrico é caracterizado pelas cores amarelo/verde.

LIGAÇÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO À REDE

Introduza o cabo de alimentação do forno numa tomada de corrente apropriada para a carga indicada na placa contendo os "dados característicos do produto". No caso de ligação directa à rede (cabo sem ficha) é necessário introduzir a montante do aparelho um interruptor omnipolar de capacidade adequada, com abertura mínima dos contactos de 3 mm (fio de ligação à Terra não deve ser interrompido pelo interruptor).

Antes de proceder à ligação à rede eléctrica verificar que:



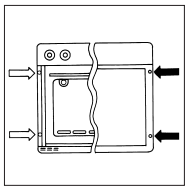
- o contador eléctrico,a válvula de protecção, a linha de alimentação e a tomada decorrente sejam adequados a suportar a carga máxima solicitada (ver placa comdados característicos);
- a instalação de alimentação seja dotada de uma eficiente instalação de Terra, de acordo com as normas em vigor;
- a tomada e o interruptor omnipolar se jam facilmente acessíveis depois da instaação do forno;
- uma vez efectuada a ligação à rede eléctrica verificar que o cabo de alimentação nem entre em contacto com partes sujeitas a aquecimento;
- não utilizar reduções, derivadores, adaptadores, dado quese podem verificar sobreaquecimentos ou queimaduras.

O fabricante não se responsabiliza por eventuais danos directos ou indirectos que tenham sido causados por uma instalação ou por uma ligação errada. Portanto é necessário que todas as operações relativas à instalação e ligação eléctrica sejam efectuadas por pessoal especializado e que o trabalho seja feito de acordo com as normas locais e gerais em vigor.

COLOCAÇÃO E MONTAGEM

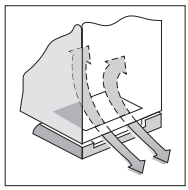
Introduzir o forno na abertura do móvel apoiando-o na base e empurrando-o até ao final dos montantes laterais contra as costas do móvel. No que diz respeito ás dimensões do forno e do vão consultar as moveis e caracteristicas técnicas.

- **Abra a porta, onde necessário, e fixe o forno com quatro parafusos de madeira que deverão ser aparafusados através dos furos dos montantes laterais do forno.**



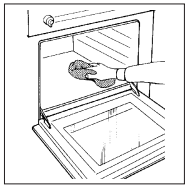
INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO

PT



- **O rodapé e o plano da base onde é instalado o forno devem ser fresados tal como indicado a fim de permitir uma segura tomada de ar e uma livre circulação do ar à volta do forno, permitindo o bom funcionamento e evitando danos nos móveis.**
  Prestar muita atenção a fim de que os fornos sejam fixados em modo absolutamente estável, tal como acima indicado e que as partes eléctricas resultem bem isoladas de modo a não entrar em contacto com as partes metálicas.
  Além disto, a cola que une o liminado ao móvel deve resistir a temperaturas superiores a 90° a fim de evitar deformações e que o revestimento se descole. Nos casos em que se efectue também a montagem de um plano dotado de chapa eléctrica, a ligação eléctrica do plano e do forno devem ser feitos separadamente, quer por motivos técnicos relativos á ligação eléctrica quer para facilitar a extracção frontal del forno.

Uma vez que ligação eléctrica estiver acabada, dar tensáo somente depois de se ter introduzido o forno no móvel.



Antes de se começar a usar o forno, aconselhamos:
- retirar a especial película protectiva que reveste o vidro da porta do forno (se existir);
- aquecer o forno sem alimentos à máxima temperatura durante cerca de 45 minutos (eliminação de cheiros desagradáveis e fumo causados pelos resíduos de fabricação e pelo isolamento térmico);
- limpar cuidadosamente o interno do forno con água e sabão e passar bem po água limpa.

IMPORTANTE: durante o uso a aparelhagem está sujieita a um sensível aquecimento da parte frontal. Recomenda-se portando de mantener as crianças afastadas do forno.

Esta aparelhagem è conforma às Directivas CEE:

- 73/23 + 93/68	(aparelhos de baixa tensão)
- 89/336	(compatibilitade electromagnética)
- 89/109	(partes em contacto con substâncias alimentares)
- 2002/96	(WEEE)

INSTRUÇÕES PARA O USO

PT

O manípulo de comando do selector A e termostato B consente seleccionar as diversas funçãs do forno e escolher as várias temperaturas mais indicadas para os vários tipos de alimentos. Durante o funcionamento do forno a lâmpada permanecerá sempre acesa.

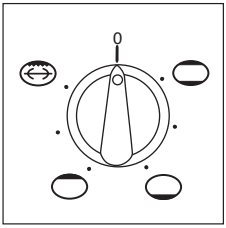
Os elementos aquecedores superior e inferios estão acesos. A temperatura pode ser regulada de 50°C a MAX através do termostato.

Está ligado somente o elemento aquecedor inferior; posição do termostato á escolha entre 50°C e MAX.

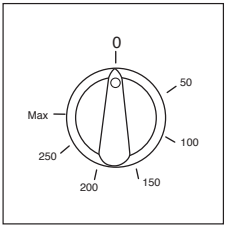
Está ligado somente o elemento aquecedor superior; posição do termostato á escolha entre 50°C e MAX.

Está ligado o elemento grill e o moto do espeto. **Colocar o termostato em correspondência da posição 200°C.** Neste tipo de emprego quando o termostato desliga a resistência (por ter sido atingida a temperatura programada), também o motor do espeto pára de rodar, retornando o seu movimento quando a resistência é novamente ligada.

Em todas as funçöes a porta do forno deve estar fechada



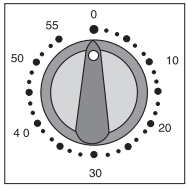
A



B

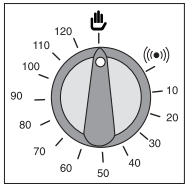
FUNCIONAMENTO DOS POSSÍVEIS COMPONENTES

CONTA-MINUTOS



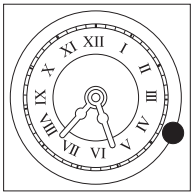
Para utilizar o conta-minutos é necessário carregar a campaínha rodando o manípulo de um giro completo no sentido horário; a seguir deve-se voltar para trás,no sentidoanti-horário, até marcar o tempo de funcionamento desejado (máx. 60 minutos).
Passado o tempo pré-estabelecido entra em funcionamento a campaínha. A campaínha do conta-minutos não interrompe o funcionamento do forno.

TEMPORIZADOR NO FINAL DA COZEDURA



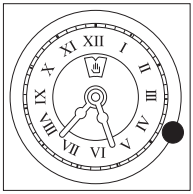
O temporizador no final da cozedura pode ser regulado de 0 a 120 minutos, para predispôr a programação do tempo de funcionamento do forno. Para utilizar o teporizador é necessário rodar primeiro no sentido horário o manípulo de até à posição ((•)) e depois, seguindo o movimento, carregar a campaínha, rodando ainda o manípulo de um giro quase completo; depois, rodando no sentido anti-horário, posicionar no tempo de funcionamento desejado. Uma vez que o tempo de funcionamento acabou, entra em função a campaínha e ao mesmo tempo o forno apaga-se automaticamente. Para usar o forno com funcionamento manual, deve-se excluir o temporizador, conduzindo o manípulo à sua posição original rodando no sentido anti-horário de uma posição até fazer coincidir o símbolo ✋ do painel com a referência que se encontra no manípulo.

RELÓGIO



Para programar o relógio premer e rodar para a esquerda o manípulo até fazer coincidir a hora do dia. (No caso de manobra errada - rotação para a direita - um mecanismo de segurança protege os componentes do relógio).

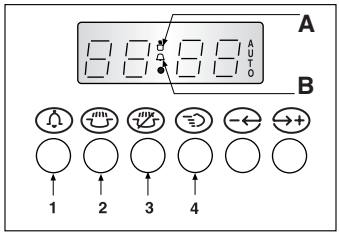
RELÓGIO PARA REGULAÇÃO DO FUNCIONAMENTO



Para programar o relógio premer e rodar para a esquerda o manípulo até fazer coincidir a hora do dia. (No caso de manobra errada - rotação para a direita - um mecanismo de segurança protege os componentes do relógio). Para programar o tempo de funcionamento do forno(regulável de 0 a 180 minutos) rodar o manípulo no sentido anti-horário, sem pressionar, até fazer coincidir a janela do disco ou o ponteiro com o tempo de funcionamento desejado. No final do tempo programado, o forno desliga-se e liga-se o sinal acústico.
Para parar o sinal acústico rodar para a esquerda o manípulo sem premer, até fazer coincidir a janela ou o ponteiro com o símbolo ✋
Para usar o forno com funcionamento manual, rodar o manipulo no sentido anti-horàrio ,sem pressionar, até fazer coincidír a janela ou o ponteiro com o símbolo ✋

INSTRUÇÕES PARA O PROGRAMADOR ELECTRÓNICO

Hora certa



Depois de se ter sido ligado o forno à electricidade o display pisca indicando 0.00

Premer simultaneamente os botões (1) e (2) para acertar a hora corrente através dos botões (-) e (+) dentro de 4 segundos; o forno permanece em funcionamento manual e portanto pode ser usado sem nenhuma programação.

Notas gerais

- entre as horas 22.00 e as horas 6.00 a intensidade luminosa do display diminui automaticamente;
- se não foi desactivado (de acordo com as instruções sucessivas) o avisador acústico pára de funcionar depois de 2 minutos;
- qualquer programação abaixo descrita activa-se depois de cerca 4 segundos a partir da introdução dos dados;
- o tempo máximo de programação é de 23 horas e 59 minutos;
- no caso em que falte a electricidade todos os dados programados ficam cancelados; quando volta a electricidade o display pisca indicando 0.00. Para restabelecer o funcionamento do aparelho programar novamente a hora certa e o eventual programa.

Conta-minutos acústico

Para ser usado como um simples avisador acústico, premer o botão (1) e programar o tempo desejado agindo nos botões (-) e (+) dentro de 4 segundos; aparece a hora corrente e permanece activado o símbolo (B). Para desactivar o avisador acústico premer um botão de (1) a (4); desactiva-se o símbolo (B).

Programação de final de funcionamento

Para iniciar imediatamente o funcionamento do forno e programar automaticamente a duração, agir no seguinte modo:

- seleccionar a função e a temperatura desejada;
- premer o botão (2) e programar a duração de funcionamento desejado agindo nos botões (-) e (+) dentro de 4 segundos.

Aparece a hora corrente e permanecem activos os sinais luminosos (A) e (AUTO). O restante tempo de funcionamento pode ser controlado agindo no botão (2), ou pode ser modificado repetindo o mesmo procedimento.

Para cancelar eventualmente a programação em curso, conduzir a 0.00 o

tempo de duração do funcionamento e, depois que aparece a hora corrente, premer o botão (4) para restabelecer a função manual.
No final do funcionamento intervém o avisador acústico e o forno desliga-se automaticamente. Para desactivar o avisador premer um dos botões (1) a (4). Para conduzir o programador à função manual premer o botão (4).

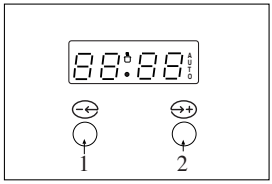
DISPOSITIVO DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS
O programador passui um dispositivo de segurança que bloqueia a programação e consequentemente impossibilita o funcionamento do forno.
Bloqueio:
- Corregar, simultâneamente em ambas os botões (1) (2), durante aproxmadamente 8 segundos.
- O display mostra “ON”; largar os botões
- Corregar no botão (+); o display mostra “OF” e o simbolo ”…chave..”

Agora, o dispositivo de segurança começa a trabalhar e após aproxmadamente 5 segundos o display mostra a hara actual e o simbolo ”…chave..”
Desbloqueio:
- Corregar, simultâneamente em ambas os botões (1) (2), durante aproxmadamente 8 segundos.
- O display mostra “OF”; largar os botões
- Corregar no botão (+); o display mostra “ON”

Agora, o dispositivo de segurança começa a trabalhar e após aproxmadamente 5 segundos o display mostra a hara actual

FUNCIONAMENTO ELECTRÓNICO DO FORNO

Regulação da hora corrente
Depois da ligação electrónica estar feita o mostrador indica 0.00 com intermitência. Premer ambos os botões ao mesmo tempo e introduzir a hora corrente agindo nas teclas (1) e (2) dentro de 4 segundos; o forno permanece em funcionamento e portanto poderá ser utilizado sem nenhuma programação.



Notas gerais

- Se não estiver desactivado (como no caso das sucessivas instruções) o avisador acústico pára de tocar depois de 2 minutos.
- Qualquer programação descrita a seguir activa-se dentro de cerca 4 segundos depois de ter sido programada.
- O tempo máximo de programação é de 23 horas e 59 minutos.
- No caso de interrupção da corrente anulam-se todos os dados programados. Quando voltar a corrente o display pulsa indicando 0.00. Para restabelecer o funcionamento do aparelho introduzir novamente a hora certa e o eventual programa que foi interrompido.

Programação do funcionamento electrónico

Para usar imediatamente o forno e programar automaticamente o tempo que o forno deve estar aceso, agir no seguinte modo:

- Seleccionar a função e a temperatura desejada através do selector de funções e o termostato.
- Programar a duração da cozedura agindo nas teclas (1) e (2)
- O display mostrará o período de funcionamento programado e o símbolo (A).

Para cancelar eventualmente a programação inserida marcar 0.00 a duração do funcionamento do forno e, quando aparece a hora corrente, premer uma teclas qualquer para restabelecer a função manual (o símbolo A desaparece).
No final do tempo programado o avisador acústico toca e o forno apaga-se automaticamente (aparece a hora corrente e o símbolo (A) acende-se com intermitência. Para desactivar o avisador acústico e conduzir ao modo manual premer uma tecla qualquer (o símbolo A desaparece).

DISPOSITIVO DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS
O programador passui um dispositivo de segurança que bloqueia a programação e consequentemente impossibilita o funcionamento do forno.
Bloqueio:

- Corregar, simultâneamente em ambas os botões (1) (2), durante aproxmadamente 8 segundos.
- O display mostra “ON”; largar os botões
- Corregar no botão (+); o display mostra “OF” e o simbolo ”…chave..”

Agora, o dispositivo de segurança começa a trabalhar e após aproxmadamente 5 segundos o display mostra a hara actual e o simbolo ”…chave..”
Desbloqueio:

- Corregar, simultâneamente em ambas os botões (1) (2), durante aproxmadamente 8 segundos.
- O display mostra “OF”; largar os botões
- Corregar no botão (+); o display mostra “ON”

Agora, o dispositivo de segurança começa a trabalhar e após aproxmadamente 5 segundos o display mostra a hara actual

SINAL LUMINOSO TERMÓSTATO [°C]
Acende-se todas as vezes que intervém o termóstato para estabilizar a temperatura do funcionamento no interior do forno e apaga-se quando o forno atinge a temperatura programada.

TERMÓSTATO DE SEGURANÇA

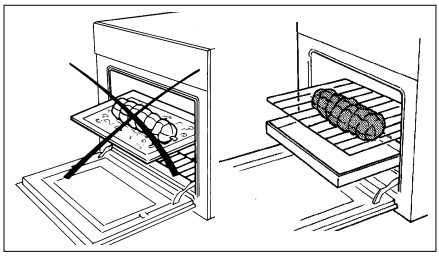
Interrompe a alimentação eléctrica para evitar excessivos sobreaquecimentos devidos a uso incorrecto da aparelhagem ou a um eventual defeito dos componentes. Se a intervenção deste dispositivo é causado por um uso incorrecto é suficiente aguardar o arrefecimento do forno para o poder usar novamente.

Se pelo contrário a intervenção foi causada por um defeito dos componentes, é necessário chamar o serviço de Assistência Técnica.

INSTRUÇÕES PARA A COZEDURA

PT

ASSADOS NO FORNO



Para assar bem é preciso pré-aquecer o forno até à temperatura desejada. Só no caso em que se trate de carnes muito gordas é que se deve usar o forno frio. Nunca utilize recipientes com o bordo baixo ou o tabuleiro do forno como travessa para assados a fim de sujar o manos possível as paredes do forno, evitando que a gordura respingue, o molho se queime rapidamente e a produção de fumo. Utilize recipientes com o bordo alto, preferivelmente de barro, colocados na grelha a cerca de metade da altura do forno. Na respectiva tabela estão indicados, a título de exemplo, a regulação do termostato e do tempo de funcionamento. Os tempos para assar podem variar conforme o tipo de alimentos, a sua homogeneidade e a sua dimensão. Estamos certos que depois de ter efectuado algumas provas a experiência adquirida sugerirá eventuais variações nos valores indicados na tabela com os tempos de funcionamento.

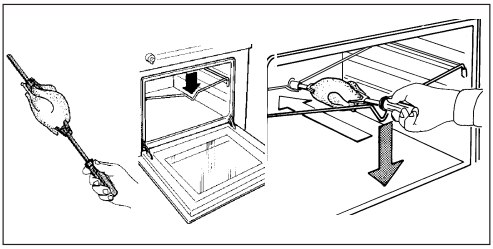
Alguns conselhos práticos para poupar electricidade

O forno pode ser desligado alguns minutos antes que os alimentos estejam completamente assados; a temperatura residual será suficiente para os acabar de assar. Abra o menos possível a porta do forno; para controlar o estado de cozedura veja através do vidro da porta do forno (a lâmpada do forno está sempre acesa).

USO DO GRILL

Para utilizar o grill é necessário aquecer primeiro o forno durante cerca de 5 minutos. Quando se assa no grill o calor provém do alto baseando-se na irradiação de raios infravermelhos sendo o seu uso indicado para carnes de pequena espessura e toasts. As carnes e os peixes que se devem cozinhar no grill devem ser ligeiramente oleados com óleo e colocados na grelha. A grelha deve ser colocada nas guias mais próximas o mais distantes do elemento grill, em proporção à espessura da própria carne; a tabela indicada mais adiante fornece alguns exemplos dos tempos de preparação e da posição dos alimentos. Os tempos de preparação podem variar segundo a natureza dos alimentos, a sua homogeneidade e o seu volume.

USO DO ESPETO



Enfiar os alimentos que devem ser assados no espeto prestando atenção para os apertar entre os dois garfos, distribuindo o seu peso a fim de evitar inúteis esforços no motor do espeto. Introduzir a haste do espeto no orifício do eixo do motor que se encontra na parede do forno, verificando que a extremidade trazeira fique bem introduzida.Apoiar tudo sobre a grelha de suporte através do colar da haste do espeto que se encontra ao pé da pega colocar o tabuleiro do forno na guia mais baixa para recolher os pingos de gordura. A pega serve somente para facilitar a extração dos alimentos quando estiverem prontos.

Tabela dos tempos de cozedura

Tipo de alimento	nº guia	Temperatura do forno °C	Tempo minutos
ALIMENTOS			
Assado de grande cozedura	2	220-250	seg. quant.
Assado de breve cozedura	2	225-250	50-60
Voláteis (galinha da india, pato, etc.)	1	210-250	150-180
Aves de capoeira	2	225-250	50-60
Caça	1	200-225	seg. quant.
Peixe	1	180-200	20-25
BOLOS			
Bolo de Natal	No fundo	160-200	60-70
Plum-cake	"	170-180	90-100
Bolo de laranja	"	170-180	80-100
Biscoitos La Reine	2	200	40-45
Croissants	2	215-230	35-40
Massa cevada	2	215	30-40
Púo de Ló	2	200-215	30-35
Suspiros	1	140	60-80
Massa para rins	2	215-230	30
Tartes de fruta (massa folhada)	2	250	30-35
Tartes de fruta (massa tenra)	2	230	20-30

Tabela dos tempos de cozedura no grill

Tipo de alimento	Quantidade kg	nº guia	Temperatura °C	Tempo de pré-aquecimento em minutos	Tempo em minutos
Costoletas de vitela	1	3	200	5	8-10
Costoletas de borrego	"	"	"	"	12-15
Fígado	"	"	"	"	10-12
Trouxas de carne picada	"	"	"	"	12-15
Coração de vitela	"	"	"	"	12-15
Carne em rede	"	"	"	"	20-25
Meio frango	-	"	"	"	20-25
Filetes de peixe	-	"	"	"	12-15
Tomates recheados	-	"	"	"	10-12

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

PT

Atenção: antes de realizar qualquer operação desligar o forno da electricidade.

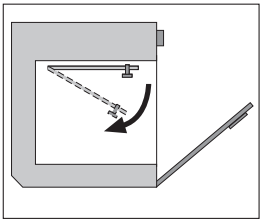
Limpeza general

Para manter durante muito tempo o brilho das partes esmaltadas, limpe o forno depois de cada vez que for usado. Depois de ter deixado arrefecer o forno pode facilmente eliminar os depósitos de gordura, utilizando uma esponja ou um pano húmido com água morna e detergente ou eventualmente um produto específico que se encontra no comércio. Não use panos ou esponjas abrasivas, as quais podem danificar irreparavelmente o esmalte. Nos fornos esmaltados, todas as vezes que forem usados, devem ser limpas todas as partes do painel com os botões, os manípulos e a mão do forno a fim de evitar que com o tempo, a saída dos vapores de gorduras amareleçam aquelas partes. Depois do uso, passe com água limpa as partes de aço inox e seguidamente enxugue-as com um pano macio ou com uma pele de camurça

No caso de manchas persistentes use os normais detergentes não abrasivos, os produtos específicos para aço inox ou um pouco de vinagre quente. Limpe o vidro da porta do forno exclusivamente com água quente evitando o uso de panos ásperos. Para limpar os perfis de alumínio utilize um pouco de algodão embebido em vaselina ou óleo de sementes: limpe e seguidamente passe com álcool.

"Evitar a limpeza com esguichos de vapor."

FORNOS COM A POSSIBILIDADE DE BAIXAR O ELEMENTO GRILL PARA LIMPEZA



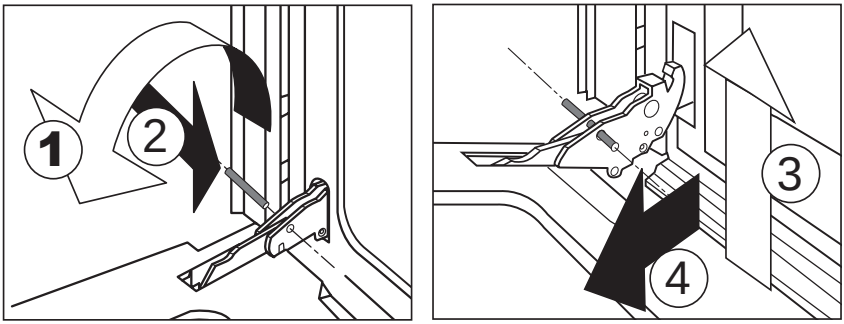
1 Atenção: verificar que todos os commandos estejam na posição “Off” e aguardar que o elemento grill arrefeça
2 Enquanto se desenrosca o parafuso estriado que fixa o elemento, segurar a parte da frente do grill
3 Baixar com cuidado a parte da frente do elemento até à posição de paragem
4 Durante a limpieza do forno evitar pressionar demasiado o elemento do grill
5 Depois de se ter completado a limpeza eliminar com ciudado as substâncias químicas e a água usada para a limpieza
6 Levantar com cuidado a parte da frente do elemento grill e fixá-lo com o parafuso estriado

NUNCA USAR O FORNO COM O ELEMENTO GRILL PENDENTE

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

PT

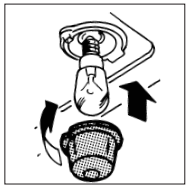
Limpeza da porta do forno



Abrir completamente a porta do forno (1).
Inserir pequenos pernos no furo de cada uma das dobradiças (2).
Rodar a porta até a dobradiça bloquear; Retirar as dobradiças dos suportes no forno (3/4).
Montar a porta seguindo, pelo inverso, as operações descritas.

Substituição da lâmpada do forno

Desligue o forno da electricidade e desaparafuse a calota de protecção em vidro e a lâmpada substituindo esta por uma outra igual, indicada para altas temperaturas (300°C / E14) Monte novamente a calota de vidro e ligue a electricidade.

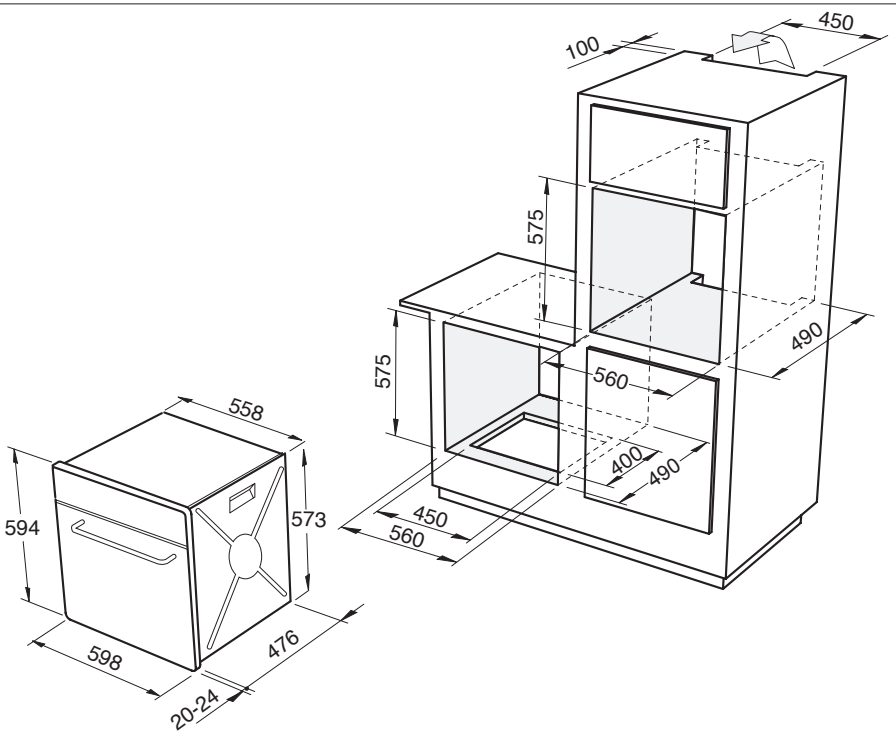


Panneis catalíticos com limpeza automática (optional)

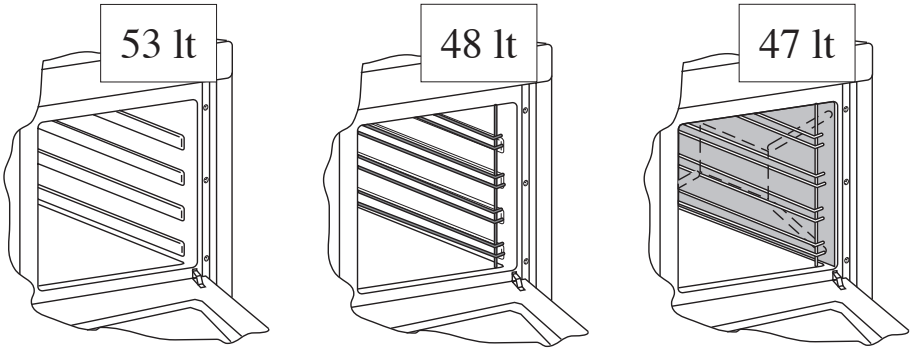
Em todos os nossos fornos podem ser montados no seu interior paineis para a limpeza automática, que revestem as paredes. Estes paineis especiais, que devem ser fixados nas paredes laterais e na parede do fundo, são revestidos de um esmalte especial catalítico microporoso que oxida e vaporiza graduadamente os respingos de óleo e gordura eliminando-os durante o funcionamento do forno com temperatura superior a 200°C.

No caso em que depois de se terem preparado alimentos muito gordurosos o forno fica sujo, é suficiente deixá-lo funcionar vazio, à máxima temperatura, durante o tempo necessário para o fazer voltar limpo (máx. 1 hora). Os paineis de limpeza automática não devem ser lavados nem impos com produtos abrasivos ou produtos que contêm ácidos ou substâncias alcalinas, mas somente desenpoeirados regularmente com um pano embebido húmido. Para a compra destes paineis dirija-se a um revendedor ou ao seu Centro deAssistência de confiança.

Incasso e caratteristiche tecniche - Furniture and technical data - Encastrement et charactéristiques techniques - Möbel und technischen daten - Mueble y caracteristicas técnicas - Moveis e caracteristicas técnicas



Volume utile forno - Working volume of the oven - Volume du four - Nutzvolumen des Ofen - Volumen útil del horno - Volume útil do forno



IT

Caratteristiche elettriche

resistenza grill	1800 W
resistenza superiore	800 W
resistenza inferiore	1000 W
lampada illuminazione	max 25 W

GB

Electrical features

Grill resistance	1800 W
Upper resistance	800 W
Lower resistance	1000 W
Lighting bulb	max 25 W

FR

Caractéristiques techniques

Résistance du grill	1800 W
Résistance supérieure	800 W
Résistance inférieure	1000 W
Ampoule d'éclairage	max 25 W

DE

Elektrische Eigenschaften

Grill-Widerstand	1800 W
Oberer Widerstand	800 W
Unterer Widerstand	1000 W
Beleuchtungslampe	max 25 W

ES

Características eléctricas

Resistencia grill	1800 W
Resistencia superior	800 W
Resistencia inferior	1000 W
Bombilla iluminación	max 25 W

PT

Características eléctricas

Resistência grill	1800 W
Resistência superior	800 W
Resistência inferior	1000 W
Lâmpada iluminação	max 25 W

Etichetta dati caratteristici del prodotto
Rating plate of the product
Plaque des caractéristiques du produit
ProduktEigenschafts-Daten
Placa características del producto
Placa os datos característicos do aparelho

Dis. S506_452 -I-
Cod. 099220009928
Rev. 0 del 09/05